

## 戦略的プロジェクト研究推進事業

### 「有害化学物質・微生物の動態解明によるリスク管理技術の開発」

#### 研究概要図

中課題番号	18063931
中課題名	食品中の3-MCPD脂肪酸エステル類及びグリシドール脂肪酸エステル類に関する研究のうち 食用精製油脂を用いた加熱調理が加工食品中の3-MCPDE、GE生成に及ぼす影響の解明
研究実施期間	平成30年度～平成34年度（5年間）
代表機関	学校法人片柳学園東京工科大学
研究開発責任者	遠藤 泰志
研究開発責任者 連絡先	TEL：042-637-2433
共同研究機関	公益財団法人日本食品油脂検査協会 月島食品工業株式会社
農林水産省内 本事業担当	消費・安全局食品安全政策課食品安全技術室 代表：03-3502-8111（内線4451）

## 目的

食用油を用いた加工食品の製造における加熱調理や加工処理が3-MCPD脂肪酸エステル類(3-MCPDE)とグリシドール脂肪酸エステル類(GE)の生成に及ぼす影響の解明

食用油・加工食品

3-MCPDE・GE

加熱調理(フライ・炒める・煮る)・加工処理が及ぼす影響の評価

東京工科大学

加工油脂(マーガリン)の製造条件が及ぼす影響の評価

月島食品工業(株)

安定・分解・減少?

分析

日本食品油脂検査協会

## 期待される成果

- より現実的な3-MCPDE・GE摂取量を把握するための知見の蓄積
- 3-MCPDE・GEを低減化又は増加させない加熱調理方法・加工処理方法の提言