

## トランス脂肪酸及びクロロプロパノールの摂取量に関する調査研究

1 中核機関・研究総括者  
(独)食品総合研究所 長尾 昭彦

2 研究期間  
2005～2007年度(3年間)

## 3 研究目的

トランス脂肪酸は、主に硬化油に含まれ、摂取量が多いほど心血管疾患の危険率が増大することが示されている。クロロプロパノール類は主に植物タンパク加水分解物中に見出され、ラットへの大量・長期投与実験によって発がん性が認められた物質である。したがって、トランス脂肪酸やクロロプロパノール類について食品中の含量と日本人の摂取量を明らかにする必要がある。

## 4 研究内容及び実施体制

① 食品中のトランス脂肪酸の実態調査((財)日本食品分析センター)

妥当性確認を行った分析法に従い、国民栄養調査の食品群別摂取量に基づきトータルダイエツスタディーを実施し各食品群に含まれるトランス脂肪酸含量を分析する。また、個別食品のトランス酸含量を分析しデータを収集する。

② 食品中のクロロプロパノール類の実態調査((財)日本食品分析センター)

妥当性確認を行った分析法に従い、トータルダイエツスタディーを実施し各食品群に含まれるクロロプロパノール類を分析する。また、個別食品中の含量を分析しデータを収集する。

③ 調理に伴うトランス脂肪酸生成の解析((独)食品総合研究所)

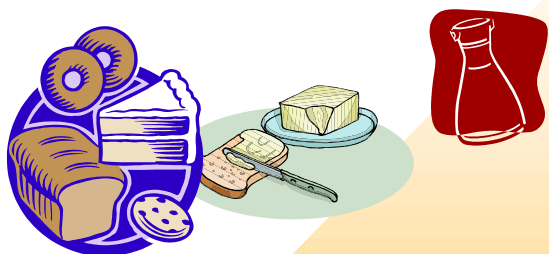
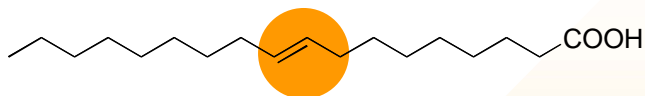
油脂を利用した調理や脂肪含量の多い食品の調理におけるトランス酸の生成を解析しデータを集積する。

## 5 目標とする成果

トランス脂肪酸やクロロプロパノール類の食品からの摂取量が推定される。また、個々の食品中の含量や調理に伴う含量の変化に関するデータが集約される。

# トランス脂肪酸及びクロロプロパノールの摂取量に関する調査研究

トランス脂肪酸



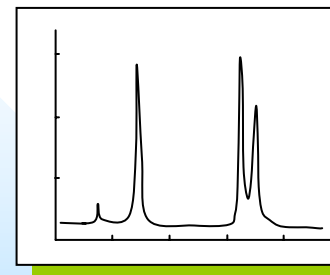
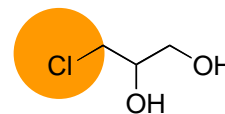
分析法の妥当性確認



個別食品の含量分析  
調理に伴う生成の解析

食品中の含量データ集約

クロロプロパノール



トータルダイエツト  
スタディー



日本人の摂取量評価



リスク管理施策への情報提供