

やまなし 衛公研だより

第66号

2005年

12月

発行：山梨県衛生公害研究所 甲府市富士見一丁目 7-31 055-253-6721

URL： <http://www.pref.yamanashi.jp/barrier/html/eikouken/>

平成 17 年 7 月 11 日に開催された第 1 回課題評価委員会で評価をいただいた、事後評価（4 課題）と中間評価（2 課題）の概要を紹介します。

事後評価を受けた課題

1. 「食品の表示に関する科学的評価法の確立」 市販ニンニク加工食品の評価法

食品表示に対する関心が高まっている。そこで、科学的検証による判別評価法の確立を試みた。対象食品としては、ニンニク加工食品をとりあげた。

判別指標として、既報を基に、ニンニク (*Allium sativum* L.) 中の主要生理活性成分であるアリイン、揮発性硫黄化合物、サポニンの 3 成分を選択した。アリインについては LC/MS 法等の直接分析法を、揮発性硫黄化合物については GC-FPD 法 およびガスクロマトグラフ-質量分析計 (GC/MS) を用いた分析法を、また、サポニンについては HPLC 法と GC 法を開発した。一般成分からは、食品の判別分析に汎用されているタンパク質、DNA、遊離アミノ酸の 3 成分を選択し、既存分析法を準用した。



“ムシュウニンク”(俗称)

次に、上記分析法を組み合わせたニンニク加工食品の判別法を提案した。この判別法に基づいて、市販製品の実態調査を行ったところ、原材料が無臭ニンニクと表示されていた製品の中には、原材料がニンニクであるものとムシュウニンクであるものがあることが判明した。また、判別法は、アリイン、サポニン、揮発性硫黄化合物を指標とする分析法が有用であったが、特に製品中の原材料の判別には、サポニン分析法が最も有用であった。



ニンニク



ギョウジャニンク