



JFRL 情報宅配



【「第 7 回 日本食品分析センター技術成果発表会」にご参加いただきありがとうございました】

10 月 3 日に開催いたしました弊財団の技術成果発表会にご多忙の折りにもかかわらず、多数のお客様にご参加いただきありがとうございました。今後とも技術の研鑽に努めてまいります。

*** 農林水産省 * (<http://www.maff.go.jp/>)**

1. 【「原料原産地表示制度 事業者向けマニュアルの活用に関するセミナー」の開催について】

平成 30 年 11 月 12 日～平成 31 年 2 月 28 日まで、全国で開催します。

<http://www.maff.go.jp/j/press/syouan/hyoji/181009.html>

2. 【「みんなの食育白書ー平成 29 年度ー」を作成しました】

平成 29 年度食育白書（平成 30 年 5 月 29 日閣議決定）の普及啓発資料として、「みんなの食育白書ー平成 29 年度ー」を作成しました。（平成 30 年 10 月消費・安全局 消費者行政・食育課）

<http://mailmag.maff.go.jp/c?c=40611&m=9844&v=810c4cd3>

（関連）第 3 回 食育活動表彰～平成 31 年度～」募集開始について

<http://mailmag.maff.go.jp/c?c=40576&m=9844&v=2998fafa>

3. 【家畜衛生情報】

「豚コレラについて」 <http://mailmag.maff.go.jp/c?c=40674&m=9844&v=02f4db0d>

「アフリカ豚コレラについて」 <http://mailmag.maff.go.jp/c?c=40749&m=9844&v=ea2a0c0f>

（随時更新，消費・安全局 動物衛生課）

4. 【新たな JAS マークの決定について】

新たな JAS マークのデザインを決定しました。（平成 30 年 10 月 19 日農林水産省）

http://www.maff.go.jp/j/press/shokusan/syoku_kikaku/181019.html

*** 厚生労働省 * (<http://www.mhlw.go.jp/>)**

1. 【「食品，添加物等の規格基準の一部を改正する件（案）」（清涼飲料水の規格基準の改正）に関する御意見の募集について】 パブコメ募集期間 10 月 17 日～11 月 15 日

<http://mailmag.maff.go.jp/c?c=40753&m=9844&v=44976cb0> (e-Gov)

2. 【第 3 回「日本人の食事摂取基準（2020 年版）」策定検討会(11 月 9 日開催案内)】

https://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/other-kenkou_539644.html

3. 【第 7 回食品衛生管理に関する技術検討会の開催について(10 月 26 日開催案内)】

https://www.mhlw.go.jp/stf/shingi2/0000185964_00013.html

*** 消費者庁 * (<http://www.caa.go.jp/>)**

1. 【食品表示基準の一部を改正する内閣府令等の公布について】

http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/

（平成 30 年 9 月 21 日 食品表示企画課）

【食品表示法等（法令及び一元化情報）】

http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/

・食品表示基準の一部を改正する内閣府令

http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/pdf/food_labeling_act_180927_0001.pdf

新旧対照条文（内閣府令第 44 号平成 30 年 9 月 21 日）

・「食品表示基準について」第 13 次改正（平成 30 年 9 月 21 日 消食表第 492 号）

http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/pdf/food_labeling_act_180921_0007.pdf

http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/pdf/food_labeling_act_180921_0008.pdf

（新旧対照表）

・「食品表示基準Q & A」第5次改正（平成30年9月21日付け消食表第495号）

http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/pdf/food_labeling_act_180921_0023.pdf

http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/pdf/food_labeling_act_180921_0024.pdf

（新旧対照表）

（参考）パブリックコメントの募集

食品表示基準の一部を改正する内閣府令（案）に関する意見募集について

募集期間：10月10日～11月08日

関連資料：新たな遺伝子組換え表示制度に係る内閣府令一部改正案の考え方他

<http://mailmag.maff.go.jp/c?c=40756&m=9844&v=acb497c8>

（参考）第46回 食品表示部会の資料を掲載しました（10月10日開催分）内閣府消費者委員会

議題：食品表示の全体像について、食品表示基準の一部改正（遺伝子組み換え表示に係る審議）

<http://mailmag.maff.go.jp/c?c=40588&m=9844&v=a9f3fb0b>

*** 第188号のトピックス ***

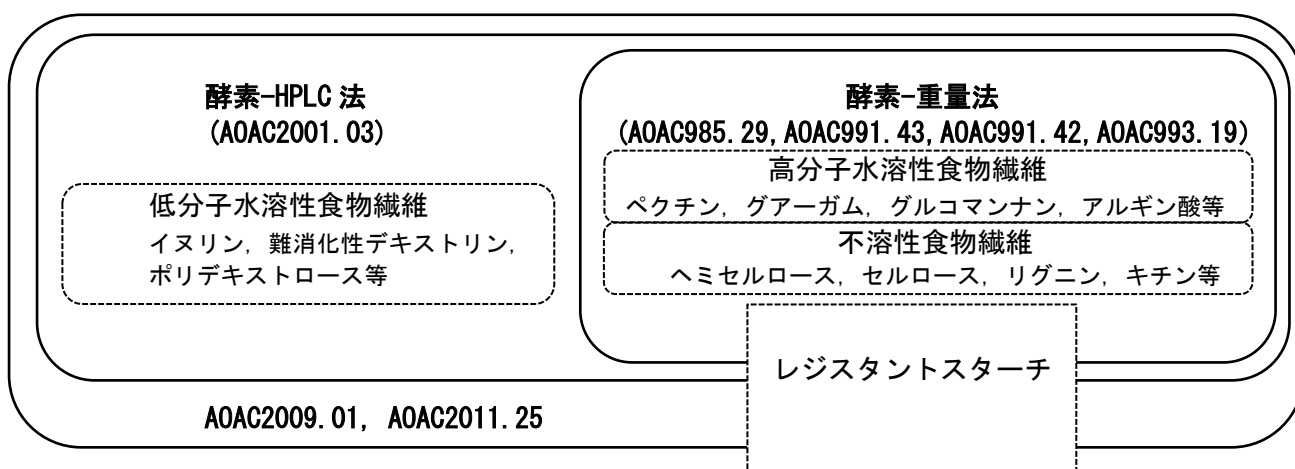
[食物繊維の分析について]

一般用加工食品を販売する際の表示制度（食品表示基準）において、「食物繊維」は「飽和脂肪酸」と共に義務表示事項ではありませんが、積極的に表示を推進するよう努めなければならないとして『推奨表示』と位置付けられ、注目されている成分です。

食物繊維の分析は定義に基づくため、その定義や分類などについて理解をしておく必要があります。主な食物繊維素材とその分析方法の関連について以下に示しました。

食品表示基準の通知に記載されている方法は、酵素-重量法（AOAC985.29, AOAC991.43）および酵素-HPLC法（AOAC2001.03）であり、以下の図のように前者は高分子水溶性食物繊維と不溶性食物繊維の含量を、後者はそれに低分子水溶性食物繊維を含めた量を測定します。

図：各食物繊維の素材に対する分析方法の適用範囲



一方、日本食品標準成分表では、酵素-重量法で得られる食物繊維を不溶性食物繊維と高分子水溶性食物繊維にそれぞれ分別して測定するプロスキー変法（AOAC991.42, AOAC993.19）が採用されており、こちらは低分子水溶性食物繊維は測られていないことになります。

また、近年、レジスタントスターチを含めて定量する方法として、AOAC2009.01やAOAC2011.25という方法なども新しく開発されてきています。

このように、食物繊維の含有量を評価する場合、どのような素材を含む食品に対し、どのような目的で食物繊維の分析を行うかにより、分析方法を選択する必要があります。

ご不明点などございましたら、お気軽にご相談下さい。

配信元：一般財団法人日本食品分析センター (<http://www.jfrl.or.jp>)

内容に関するお問合せは、HP お問い合わせコーナーより

<http://www.jfrl.or.jp/contactus/>