



JFRL 情報宅配

* 農林水産省 * (<http://www.maff.go.jp/>)

1. [令和 4 年 JAS 法改正の概要について] (令和 4 年 9 月 30 日 新事業・食品産業部食品製造課基準認証室)
改正 JAS 法は、令和 4 年 10 月 1 日に施行されます。
https://www.maff.go.jp/j/jas/r4_jashou_kaisei.html
有機酒類に有機 JAS マークの表示ができるようになります！
これまで JAS の対象ではなかった有機酒類について、JAS 法の改正により、令和 4 年 10 月 1 日（土曜日）から JAS 認証を取得すると、有機 JAS マークの表示ができるようになります。
<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/ninsyo/220930.html>
2. [「食育メールマガジン 第 27 号」を発行しました] (令和 4 年 9 月 30 日発行 消費・安全局消費者行政・食育課) <https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/e-mag/bk/27mag.html>
3. [海外で GI (地理的表示) 申請した我が国水産物が、初めて登録されました] (令和 4 年 10 月 3 日 輸出・国際局知的財産課)
農林水産省は、海外における我が国のブランド製品の模倣品排除とブランド保護のため、輸出品目について、海外での GI 登録を推奨しています。今般、我が国の GI 産品「みやぎサーモン」が、ベトナムにおいて GI として登録されました。「みやぎサーモン」は、海外において、直接申請により初めて登録された我が国の GI 水産物です。
https://www.maff.go.jp/j/press/yusyutu_kokusai/chizai/221003.html
4. [米に関するマンスリーレポート (令和 4 年 10 月号) の公表について] (令和 4 年 10 月 12 日 農産局企画課) <https://www.maff.go.jp/j/press/nousan/kikaku/221012.html>

* 厚生労働省 * (<https://www.mhlw.go.jp/>)

1. [第 102 回コーデックス連絡協議会 (開催案内)] (令和 4 年 10 月 12 日)
厚生労働省、消費者庁及び農林水産省は、令和 4 年 11 月 2 日（水曜日）に、コーデックス委員会における活動状況の報告と検討議題に関する意見交換を行うため、「第 102 回コーデックス連絡協議会」を開催します。なお、ウェブ上での傍聴を受け付けます。
https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_28338.html
2. [「食品に残留する農薬、飼料添加物又は動物用医薬品の成分である 物質の試験法について」の一部改正について] (令和 4 年 10 月 12 日 生食発 1012 第 1 号)
<https://www.mhlw.go.jp/content/000999987.pdf>

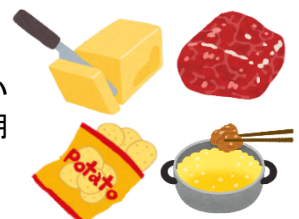
* 消費者庁 * (<https://www.caa.go.jp/>)

1. [食品表示基準の一部改正案に関する意見募集について] (2022 年 10 月 13 日 食品表示企画課)
一部改正案の概要
(1) アレルギー表示の対象品目である特定原材料として「くるみ」を追加することとする。
(2) 遺伝子組換え表示制度における特定遺伝子組換え農産物としての表示の対象に当該なたねを追加することとする。
<https://www.caa.go.jp/notice/entry/030517/>

* 今月のトピックス *

[油脂の劣化～酸価、過酸化値について～]

油脂は食品のおいしさを引き立て、油脂を多く含む食品は比較的水分が少ないため腐敗しにくく常温で長期保存ができるという利点があります。しかし、長期保存しているとおいしくなくなる、変なにおいがするなど風味が変化し品質が低下してしまうことがあります。



「油脂が劣化する」というのは、主として脂肪酸に酸素が結合すること、トリアシルグリセロールが分解していくこと、あるいは、重合していくことを意味します。油脂酸化生成物の経時変化を図1に示します。油脂の酸化により、一次酸化物を生成します。一次酸化物を測定する項目は過酸化値です。一次酸化物は分解され、時間と共に低下します。二次酸化物は一次酸化物が分解されるにつれ上昇します。さらにこれらの酸化物は分解され、遊離脂肪酸が生成されます。この遊離脂肪酸を測定する項目は酸価です。しかし、このような変化がすべての油脂で同じように起こるとは限りません。酸価、過酸化値それぞれの測定対象物質の生成経路は様々です。

市販のシリアルで行った保存試験の一例をご紹介します(図2)。45℃暗所で4箇月間保存し、1箇月毎に酸価と過酸化値を測定した結果、過酸化値は3箇月目までは上昇が見られましたが、4箇月目では低下しました。また、酸価は経時的な上昇が見られました。結果から、保存によってシリアル中の油の分解が進んだことが確認できました。

油脂の劣化については、過酸化値だけではなく酸価も同時に測定することで総合的に判断することができますと考えられます。

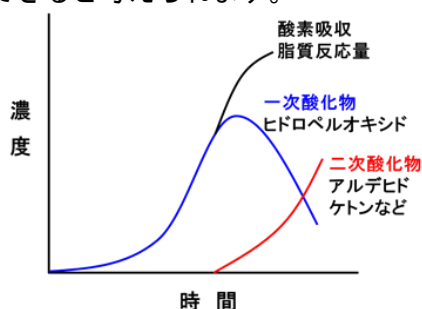


図1 油脂酸化生成物の経時変化

出典：公益社団法人日本油化学会
「改訂第3版 油脂・脂質の基礎と応用」

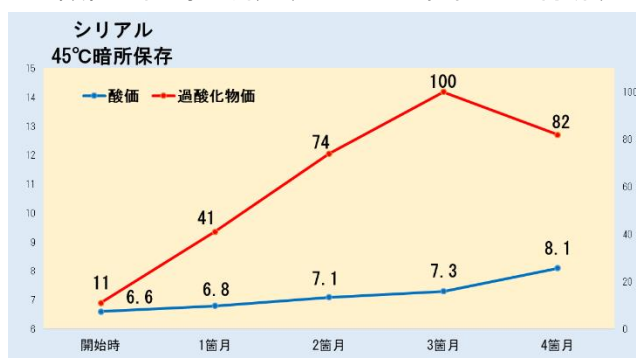


図2 保存試験の一例

最後に、酸価及び過酸化値に関する最新のトピックスをご紹介します。「食品衛生法等の一部を改正する法律」が令和3年6月1日に施行されました。これにより、これまで酸価及び過酸化値についての規格値が設けられていた『弁当及びそうざいの衛生規範について』『洋生菓子の衛生規範について』が廃止されました。今後はHACCPに沿った衛生管理をしていく必要があります。

薬生食監発0601第3号 <https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000787424.pdf>

弊財団では、酸価、過酸化値の分析だけでなく、油脂に関する品質管理指標、物性、規格、成分などの様々な分析を行っております。お客様の目的に応じた試験のご提案をさせていただきます。お気軽にご相談下さい。

☆展示会出展のお知らせ☆

【農研機構 食品研究成果発表会展示会 2022・同時開催 フード・フォーラム・つくば企業交流会】

会期：2022年11月2日 会場：つくば国際会議場

フード・フォーラム・つくば企業展示会 ホームページ：<http://www.fft.gr.jp/>

【第32回西日本食品産業創造展出展】

会期：2022年11月16日(水)～18日(金) 会場：マリンメッセ福岡A館 ブースN-23

食品産業創造展ホームページ：<https://www.nikkanseibu-eve.com/food/2022/>

来場ご希望の方には、ご招待券をお送りします。九州支所(ba_kyushu_c@jfrl.or.jp)までご連絡ください。

☆情報宅配配信システムリニューアルのご案内☆

情報宅配を確実に皆様にお届けするため、配信システムのリニューアルを予定しております。

11月より順次ご案内申し上げます。

内容についての問合せ、配信アドレスの変更・追加配信希望・配信停止はHPのお問合せよりお願いいたします。<https://www.jfrl.or.jp/contact/create>