



JFRL 情報宅配

* 農林水産省 * (<http://www.maff.go.jp/>)

1. [令和 4 年度食料自給率・食料自給力指標について] (令和 5 年 8 月 7 日 大臣官房政策課食料安全保障室) <https://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/anpo/230807.html>

* 厚生労働省 * (<https://www.mhlw.go.jp>)

1. [食品衛生法施行規則の一部を改正する省令及び食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件について] (令和 5 年 7 月 26 日 生食発 0726 第 1 号) フィチン酸カルシウムの成分規格を設定
<https://www.mhlw.go.jp/content/001125368.pdf>
2. [2023 年 8 月 4 日薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会新開発食品調査部会 (オンライン会議:一部非公開) 資料] (令和 5 年 8 月 3 日 医薬・生活衛生局 食品基準審査課 新開発食品保健対策室) 公開案件 遺伝子組換え食品等及びゲノム編集食品等の審査・届出の状況 (報告)
https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_34527.html
3. [食品用器具・容器包装のポジティブリスト制度について] (2023 年 8 月 4 日) パブリックコメント (食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件 (案))
パブリックコメント (食品衛生法施行規則の一部を改正する省令案)
募集期間は令和 5 年 9 月 3 日まで
https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_05148.html
4. [第 1 回「日本人の食事摂取基準 (2025 年版)」策定検討会 資料] (令和 5 年 8 月 1 日開催 健康局健康課栄養指導室栄養調査係)
https://www.mhlw.go.jp/stf/shingi2/newpage_34171.html

* 消費者庁 * (<https://www.caa.go.jp/>)

1. [「食品表示基準について」の一部改正について] (2023 年 7 月 26 日 食品表示企画課)
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/
第 30 次改正 (令和 5 年 7 月 26 日 食表第 411 号) https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/assets/food_labeling_cms201_230726_04.pdf
(別紙)新旧対照表 https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/assets/food_labeling_cms201_230726_05.pdf
2. [令和 4 年度 食品表示に関する消費者意向調査報告書] (2023 年 8 月 10 日 食品表示企画課)
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/research/2022/#food230810

* 農林水産消費安全技術センター * (<http://www.famic.go.jp/>)

1. [飼料及び飼料添加物の成分規格等に関する省令の一部改正について] (令和 5 年 7 月 24 日)
<http://www.famic.go.jp/ffis/feed/sub1.html> (飼料関係法令)
塩酸 L-ヒスチジンが新たな飼料添加物として、告示に追加されました。
新旧対照表 (別紙 1) http://www.famic.go.jp/ffis/feed/obj/r5_1830_1.pdf#page=5
概要 (別紙 2) http://www.famic.go.jp/ffis/feed/obj/r5_1830_2.pdf

* 環境省 * (<https://www.env.go.jp/>)

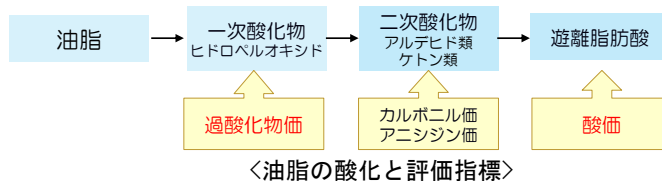
1. [「PFOS、PFOA に関する Q&A 集」及び「PFAS に関する今後の対応の方向性」等について] (2023 年 7 月 31 日 環境省水・大気環境局環境管理課)
https://www.env.go.jp/press/press_01977.html

* 今月のトピックス *

[油脂の劣化の指標である酸価・過酸化価について]

油脂は、光や熱、酸素により酸化されることにより不快な臭いが生じる、色が変わるといった品質の低下を引き起こすことが知られており、油脂の劣化の程度を正確に把握することが必要とされます。

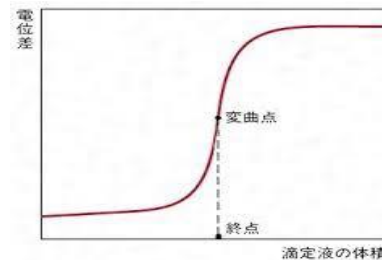
油脂の劣化を評価するための代表的な指標には、過酸化価、酸価、カルボニル価があります。油脂が酸化されると一次酸化物のヒドロペルオキシドを生成します。この一次酸化物は時間とともに分解されアルデヒドやケトンといった二次酸化物に変化し、最終的には遊離脂肪酸になります。一次酸化物は過酸化価、二次酸化物はカルボニル価やアニシジン価、最終産物の遊離脂肪酸は酸価により評価されます。中でも、過酸化価と酸価は食品や原料の品質管理において広く使われています。



酸価は油脂中に含まれる遊離脂肪酸の量を示す値で、「油脂 1 g に含まれている遊離脂肪酸を中和するのに要する水酸化カリウムの mg 数」と定義されています。具体的には、油脂に含まれる遊離脂肪酸が水酸化カリウムにより中和される、すなわち等量反応する点(終点)であり、要した滴定量から酸価を算出します。実際に酸価を測定する手法には、フェノールフタレインなどの指示薬を用いて終点を目視で判断する滴定法と、ガラス電極(指示電極と比較電極)の電位差の変化を表す滴定曲線から終点を検出する電位差滴定装置による方法があります。



＜指示薬による終点の検出＞



＜電位差滴定装置による終点の検出＞

指示薬による滴定では、色のついた試料において終点の判断が難しい場合があることや、わずかな色の変化に伴う終点を目視で判断することから、電位差滴定装置よりも結果がばらつく傾向があります。そのため、弊財団では電位差滴定装置による方法を全検体に適用する検討をして参りました。その結果、全検体に適用できる方法としての運用が可能となりましたので、2023年10月01日検体到着分より、酸価の分析方法を、指示薬による滴定法から電位差滴定法へと変更することといたしました。

また、過酸化価では環境配慮の観点から特定化学物質であるクロロホルムの排除が課題となっております。主要な検体について結果の同等性が得られたため、現行の「酢酸-クロロホルム法」から、「酢酸-イソオクタン法」へと変更することといたしました。併せて、酸価及び過酸化価の定量下限につきまして、食品衛生法に基づく基準値および分析精度を鑑みて変更いたします。

本件につきまして、近日中にホームページ等でご案内する予定です。不明点やご質問がございましたら、お問合せください。

★お知らせ★

【JFRL 講演会@Web 開催予定！】

今回トピックスに取り上げた「油脂の劣化」に関する講演会を9月に開催予定です。

ご案内は9/1頃の予定です。ぜひご参加ください！

【第12回技術成果発表会お申し込み開始のご案内を近日中にいたします】

詳細はご案内後にホームページからご確認いただけます。<https://www.jfrl.or.jp/information>

皆様のご参加をお待ちしております。