

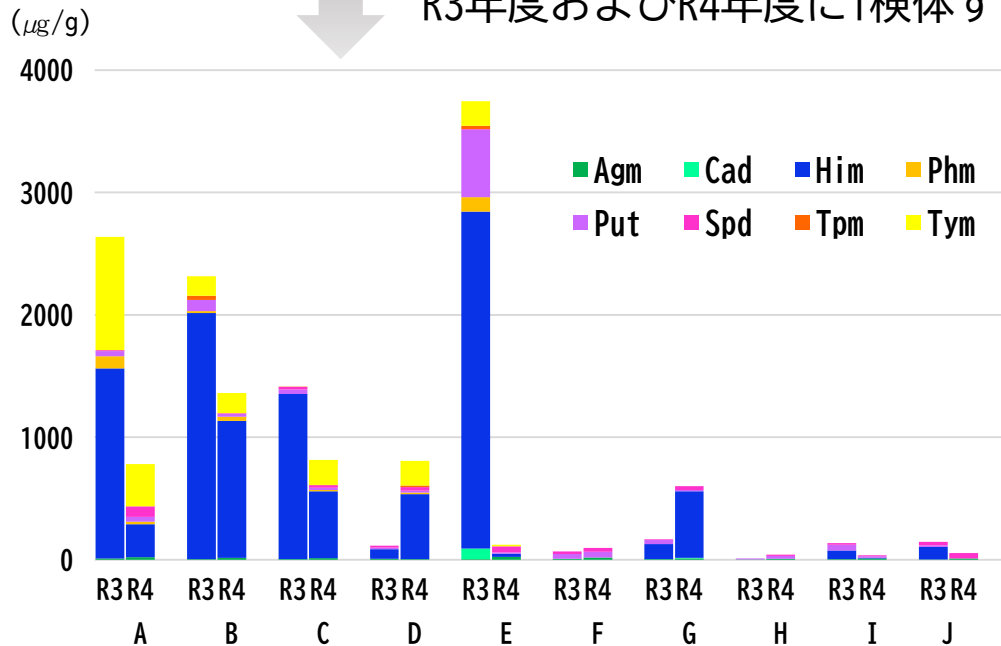
研究の目的 ・ 検査体制の整備 ・ 分析技術の確立 ・ 食品の安心安全の確保

研究の結果 ・ 不揮発性アミン類の一斉分析法の確立 【R1～R3】

LC-MS/MSを用いて不揮発性アミン類8種類（アグマチン、カダベリン、ヒスタミン、フェネチルアミン、プトレシン、スペルミジン、トリプタミン、チラミン）の一斉分析法を確立した。

・ へしこ製品中の不揮発性アミン類含有量実態調査 【R4】

確立した試験法を用いて、県内産へしこ10製品をロットによる違いも調査するため同製品をR3年度およびR4年度に1検体ずつ購入した。よって10製品計20検体の実態調査を行った。



- ・ 検体によってHim量は大きく異なる
- ・ Him量の多い検体は、その他不揮発性アミン類の検出量も高い傾向

研究のまとめ

お酒のアテやお茶漬けに使用されるへしこは、塩分を多く含むことから、一度に喫食する量は少ないとみられ、仮に一度の喫食量を10g程度と想定した場合、今回調査した検体の中にはHimの無毒性量50mgに達する含有量の検体はなかった。しかし、検体ごとのばらつきが大きいことから、へしこによる健康被害のリスクは無視できないと考える。さらに、Himに対する感受性は個人差が大きいことや、その他不揮発性アミン類による影響も考慮しなければならない。

へしこの製造において、Himの生成は危害要因の一つであり、不揮発性アミン類のモニタリングと併せて加工段階での衛生管理のあり方について検証する必要があると考える。

今後は、得られた結果を保健所等と共有し、県内製造業者のHACCP管理の向上に繋げていきたい。