

Kagaku To Kogyo (Osaka)

科 学 と 工 業

第92巻 第9号 2018年9月

目 次

総説

食品中リスク懸念物質である 3-モノクロロプロパン -1,2-ジオール(3-MCPD)とその類縁体に関する研究

(地独)大阪産業技術研究所 佐藤 博文 … 255

キーワード：モノクロロプロパングジオール，定量分析法，間接定量法，
直接定量法

解説

食物繊維の概略と分析の現状

(一財)日本食品分析センター 吉田 幹彦 … 264

キーワード：不溶性食物繊維，高分子水溶性食物繊維，低分子水溶性食物繊維，
定義，分析方法

解説

澱粉から酵素の力でつくる 新しい水溶性食物繊維イソマルトデキストリン

(株)林原 渡邊 光 … 273

キーワード：糖質関連酵素， α -グルカン，イソマルトデキストリン，
水溶性食物繊維

大阪工研協会会報 …………… 280

Contents

【Review】

- Studies on Risk-Suspected Food Contaminants; 3-Monochloropropan-1,2-diol,
Its Analogues and Derivatives
Hirofumi SATO...255
- The Outline and the Analysis Situation of the Dietary Fiber
Mikihiko YOSHIDA...264
- A Novel Soluble Dietary Fiber, Isomaltodextrin, Enzymatically Produced
from Starch
Hikaru WATANABE...273

今月号のここがポイント！

今月号は食品に関する記事を3編(総説1編, 解説2編)お届けします。最初は、大阪産業技術研究所森之宮センターの佐藤博文様による、**油脂の加熱生成過程で生じるリスク懸念物質**として注目されている**3-モノクロプロパン-1,2-ジオール(3-MCPD)**とその類縁体の解説及び定量法についての総説です。さらに、**食品中の食物繊維の定量**について、一般財団法人日本食品分析センター 吉田幹彦様に解説して頂きました。食物繊維とは単一の化合物ではなく、様々な成分の総称であることから、正確に定量するためには、測定する対象物を理解し、適切な測定法を選択する必要があります。本解説では、様々な測定法について解説して頂くとともに、測定する試料に適した測定法の選択についても、解説頂いています。最後に、株式会社林原の渡邊光様に同社で開発された、**水溶性食物繊維イソマルトデキストリン**の基本的な情報とイソマルトデキストリンが示す、腸内細菌叢改善作用や脂質代謝改善作用などの機能性について、データを示しながら解説して頂きました。いずれも、私達の食生活に関係がある話題であることから、興味深い内容となっています。