

第3章 資料（食品群別留意点）

各食品の詳細な留意点は、追補2016年の第1部第3章 食品群別留意点を参照されたい。
ここでは炭水化物に関する留意点を示す。

3 砂糖及び甘味類

－03015 粉あめ<粉飴>

粉あめの炭水化物組成は、ぶどう糖、麦芽糖およびデキストリン（でん粉として測定される）が主体であるが、それらを合計しても、粉あめの乾物重量から大きくかい離している。これは、粉あめには、「80%エタノールに可溶性のマルトデキストリン」等が含まれているが、食品成分表で採用している炭水化物の直接分析法では、マルトデキストリンは測定できないことに起因している。マルトデキストリンは、エネルギーとして利用可能な炭水化物であるので、エネルギー計算の際には加算する必要がある。粉あめは、たんぱく質、脂質及び灰分を含まないので、この炭水化物の量は次の計算式を用いて、差引き法により推定することとした。

$$\begin{aligned} & \text{80\%エタノールに可溶性のマルトデキストリン量 (g)} \\ & = 100 - (\text{可食部100 g中の [水分+でん粉+ぶどう糖+果糖+麦芽糖] のg 数}) \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} & \text{80\%エタノールに可溶性のマルトデキストリン量 (単糖当量, g)} \\ & = \text{80\%エタノールに可溶性のマルトデキストリン量 (g)} \times 1.10 \end{aligned}$$

なお、重量から単糖当量への換算係数は、80%エタノールに可溶性のマルトデキストリンの組成により、計算上1.07から1.10までの数値をとるが、組成が不明であるため、でん粉の換算係数である1.10を採用した¹⁾。採用した換算係数（1.10）は、重合度8のマルトオクタオースからでん粉まで適用できるものであり、マルトデキストリンの重合度は3から20程度とされているので、妥当な換算係数と考えられる。

参考文献

- 1) FAO/INFOODS: Guidelines for Converting Units, Denominators and Expression, version 1.0 (2012)