

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、脂肪酸に関する留意点を示す。

17) 調味料及び香辛料類

（調味ソース類）

ー魚醤油

ー17133 いかなごしょうゆ<いかなご醤油>

ー17134 いしる（いしり）

ー17135 しょうつる

魚醤油3食品の脂質の収載値は0 gである。これは、液－液抽出法による脂質の分析値が、可食部100 g当たり0.01 g未満であることによる。「いかなごしょうゆ」では、有機酸分析により、酪酸が検出された。（可食部 100 g当たり 0.067 g）。この酪酸量と脂質量（0 g）に整合が取れていないのは、液－液抽出法では、遊離の酪酸は水相に移行するため、脂質として定量されなかったためと考えられる。魚醤油のように乳脂肪を含まない食品では、抽出した脂質に含まれるC10以上の脂肪酸のメチルエステルを対象として脂肪酸組成の分析をしているため、C4の酪酸は分析の対象とはなっていない。このような事情から、追補2016年及び脂肪酸成分表追補2016年では、遊離の酪酸量は、酪酸量、脂質量、脂肪酸総量、飽和脂肪酸量及びトリアシルグリセロール当量には含めていない。

また、分析機関から「いかなごしょうゆ」には未同定脂肪酸が多いとの報告があったため、脂肪酸の分析データをクロマトグラムで検証したところ、大きなピークが存在した。しかし、これが脂肪酸のものとする、通常含まれる脂肪酸に比べ、量が著しく多いため、このピークは脂肪酸ではない可能性が高い。