

令和5年12月5日
食品成分委員会取りまとめ

今後の分析食品の考え方等について

現代型食生活の多様化により、日本食品標準成分表については収載食品が約2,500、成分項目数が約150にまで増えており、食品のエネルギーの算出基礎となる組成成分等の未分析が課題となっていたことから、これまで、摂取量が多い食品等についてこれら未分析の成分を中心に分析を進めてきたところ。今後の食品分析に当たっては、以下の考え方に基づき推進する。

1 現状及び課題

- ・令和2年12月に日本食品標準成分表2020年版（八訂）が公表されたが、未分析成分が残っていたことから、これまで、たんぱく質・脂質・炭水化物の摂取上位の食品について、食物繊維の新たな分析法（AOAC. 2011. 25法）による分析、「アミノ酸組成によるたんぱく質」・「脂肪酸のトリアシルグリセロール当量」・「利用可能炭水化物の組成」等を中心に分析を進めたところ。
- ・一方で、収載食品の中には、分析値が古い食品があること等が課題となっている。また、近年新たに加わった成分項目の値がないものもある。

2 令和6年度以降の食品分析の基本的な考え方について

- （1）今後は、より現在の流通実態に即した食品成分表となるよう、収載食品の再分析を重点的に実施する。
- （2）再分析に当たっては、国民健康・栄養調査等を参考に、たんぱく質・脂質・炭水化物の寄与度が上位の食品、摂取量が上位の食品等を優先して分析すべき食品として位置づけ、これら食品から順次再分析を実施する。また、再分析に当たっては分析値の古さ等を考慮する。なお、優先すべき食品については、参考データの更新等に合わせ適宜見直しを行う。
- （3）分析に当たっては、以下の考え方を基本とする。
 - ・コンポジット分析を基本とし、食品の特性を考慮して個別分析が望ましい食品については個別分析とする。また、いずれの場合も十分なサンプル数を確保して分析する。
 - ・可能な限り全成分分析が望ましいが、予算の効率的執行の観点から、文献等により当該食品に含まれないと推定される成分等については、必要性等を考慮し分析対象成分から除くことができることとする。なお、少なくともエネルギー算出に関連する成分については同時に分析する。
 - ・同一食品で調理形態が異なるものがある場合（例えば、生とゆで・焼き・電子レンジ調理等）は、セットで分析を行う。
- （4）（2）以外の食品であっても、再分析や未収載成分の分析が必要と考えられる食品、新規収載が求められる食品については、並行して分析を実施する。

3 今後の食品成分表の取りまとめについて

上記の考え方を踏まえ、今後の食品成分表の取りまとめに当たっては、

- ① 現在実施している主要な食品の未収載成分（食物繊維（AOAC. 2011. 25法）、アミノ酸組成、脂肪酸組成、利用可能炭水化物組成等）の分析、分析結果に基づく成分値の検討、収載値案の確定が終了した段階で食品成分表を取りまとめ、公表（2025年の公表を想定）。
- ② その後は、「2 令和6年度以降の食品分析の基本的な考え方について」に基づく食品分析を進め、優先すべき食品の再分析の進捗状況を踏まえ、食品成分委員会において公表時期を検討。