

加熱食品中に生成する健康影響物質の低減化について

キーワード：メイラード反応 ジカルボニル化合物 加熱加工食品

人間文化創成科学研究科 自然・応用科学系 栄養科学 鈴木 恵美子

E-mail: suzuki.emiko@ocha.ac.jp URL: <http://www.food.ocha.ac.jp/> TEL:03-5978-5770

食品の加熱加工(調理)過程においては、メイラード反応により種々の物質が生成し、それらの中には加熱香気成分のように好ましいものもありますが、アクリルアミドのように健康への影響が問題視されるものもあります。そこで、加熱加工食品中の新たな危害要因になり得るジカルボニル化合物を中心にその生体・細胞系への影響を解析し、私たちの健康への影響について調べています。

