

☆公害による健康被害を許すな!

☆自然環境・生活環境の破壊を許すな!



モズ
画:橋本正弘

大阪から公害をなくす会 ニュース

大阪から公害をなくす会


大阪市此花区西九条1丁目4-9
高田ビル 〒554-0012
TEL 06-6463-8003
FAX 06-6463-8202
oskougai@coast.ocn.ne.jp

発行責任者 芹沢 芳郎

年間購読料一部2,000円(送料共)
郵便振替 00910-7-300387

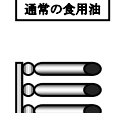
ジアシルグリセロール (DAG) とは

DAG



＜モデル図＞

通常の食用油



DAGは通常の食用油に比べて、脂肪酸が1個少ない。


↓

このため、DAGは「体に脂肪が付きにくい」特定保健用食品として許可されている。

(事業者ホームページ「ジアシルグリセロール (DAG) とは」を改変)

グリシドール脂肪酸エステルとは

グリシドール脂肪酸エステル



＜モデル図＞

DAG油を作る工程で生成される物質であり、グリシドールという物質に脂肪酸が1個結合したものの、グリシドール脂肪酸エステルが「遺伝毒性を持つ発がん物質であるかどうかの毒性学的なデータは得られていない。体内でグリシドール脂肪酸エステルからグリシドールへの反応がどの程度起こるかについてのデータは得られていないが、グリシドール脂肪酸エステルは、消化されると分解されてグリシドールを遊離する可能性がある。グリシドールは、国際癌研究機関(IARC)によって「人に対し発がん危険性あり」(2A群)と分類されている。

食品安全委員会ではDAG及びDAG油を作る工程で生成されるグリシドール脂肪酸エステルに対して、健康への悪影響の有無を評価しているところ。

花王の「エコナ」にどんな問題があるの?!

藤永のぶよ

9月17日の報道で、花王の「エコナ」回収のニュースが躍りまじった。『発がん物質が…』と聞くたびつくりします。いったいどんな問題があったのでしょうか。先ず、問題の「エコナ」は、元の油(大豆油)に人工的に手

を加えた人工合成油(ジ・アシル・グリセロール油: DAG油)です。普通の油は、グリセリンに脂肪酸が3個くっついたトリグリセライド脂肪酸エステルという形ですが、花王のエコナは大豆油に酵素反応させ、脂肪酸

を一つ取り除き2個ついた形にしたジグリセライド脂肪酸エステルで、脂肪酸が一つ少ないので「体に脂肪が付きにくい」と言ったふれ込みでトクホ(特定保健健康)にも指定されていました。では、なぜ回収になったの?と思いませんか。もともと、グリセリンに脂肪酸が1個ついたものは「モノグリセライド」という乳化剤(水

と油を混ぜる物質)です。2個ついたものもジグリセライドという乳化剤です。エコナは厳密に言う油ではなく「乳化剤」です。このジグリセライド脂肪酸エステルを脱臭する工程で、グリシドール脂肪酸エステルという物質もできてしまいます。これが問題物質で、体の中に取り込まれたあと脂肪酸エステルが外れて「グリシドール」という「発がん物質」になってしまいます。

グリシドール脂肪酸エステルは、不純物として通常の油にも含まれています。が、花王のエコナには通常の油(パーム油など)の100倍も含まれていたことがわかったので自主回収した…という訳です。(厚生省・食品安全委員会情報)

現在は、花王がグリシドール脂肪酸エステルの含有量をどうしたら減らせるか…の研究中で、解決策が出るまでは販売自粛というところでは、

乳化剤は、ケーキやアイスクリームなど加工乳製品などによくつかわれている一般的な食品添加物です。化学合成品はすべて悪いとは決め付けられませんが、安全性を考慮して食品中の含有基準が決められています。この基準も、大人を基準に設定

されていますので幼児や乳児への影響を検討する必要があります。特に、油のように体内に蓄積される可能性のあるものについての慎重な取り扱い、厚生労働省食品安全委員会の重要な任務でしょう。ましてや、発がん性のある物質に変異する可能性のある製品や医薬品への事前調査など、研究機関の充実も求めたいものです。

福島新大臣は「エコナ」のトクホ認可の取り消しを検討中と報道されていますが、ピンポイント対策ではなく、食品全体の安全確保のため、この間縮小後退させられてきた「公衆衛生」分野の体制強化など改革をすすめてほしいものです。

で、私たち消費者はどうすればいいのでしょうか。

エコナが、これまで理解していた「油ではない油」であったことを理解し、発がん変異物質の含有量が多かったため回収されたという事実を理解し、これから「油料理とどう付き合うか」を考える機会にしていきたいと思えます。私個人は、普通の油を少量使うこと、マーガリンより天然バターを少量使うことを続けたいと思えます。でも…外食は盲点??

ばいばい!!