

有害成分

かび毒の規制

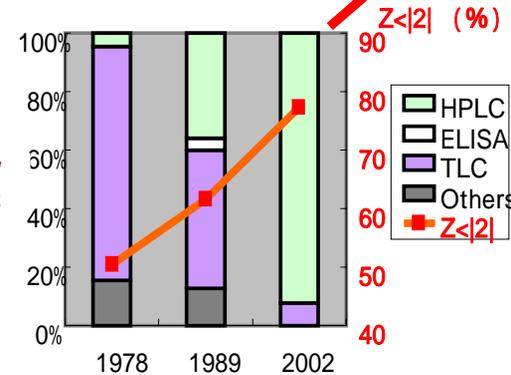
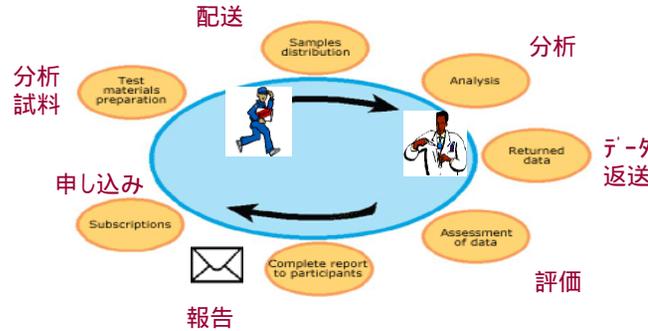
- 1971年 アフラトキシンB₁ 穀類・豆・・・
- 2002年 デオキシニバレノール(DON) 小麦
- 2003年 パツリン リンゴジュース
- ?? アフラトキシン、オクラトキシン、フモニン

今後は、
新たな有害成分に対応する必要
有害成分分析の精度管理体制の構築が必要

さらに
アップ

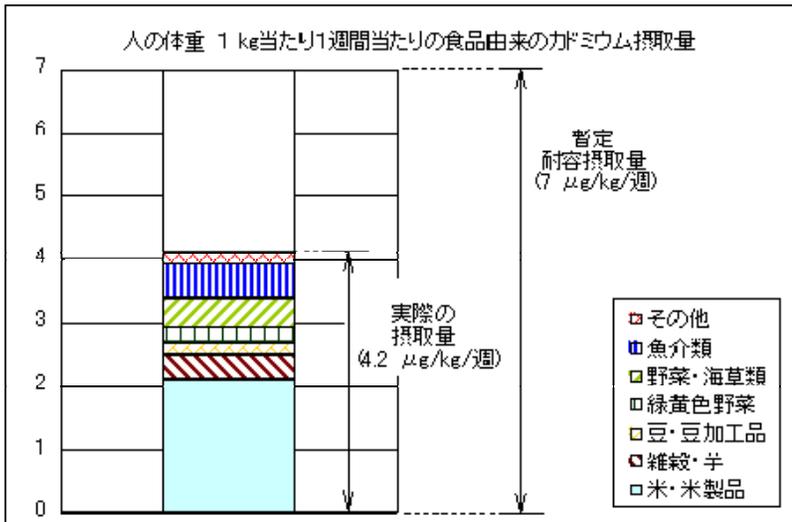


赤かび病(DONを産生)の被害

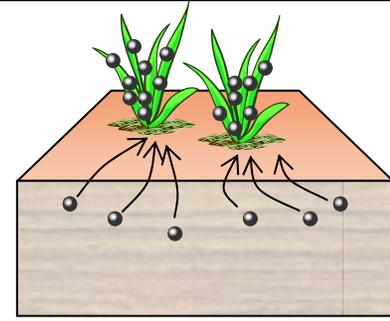


カドミウムの暴露評価と吸収抑制技術

Cdはイタイイタイ病など公害病の原因
日本にはCdが蓄積した水田がある。



生産・製造規範に活用できる技術開発が必要

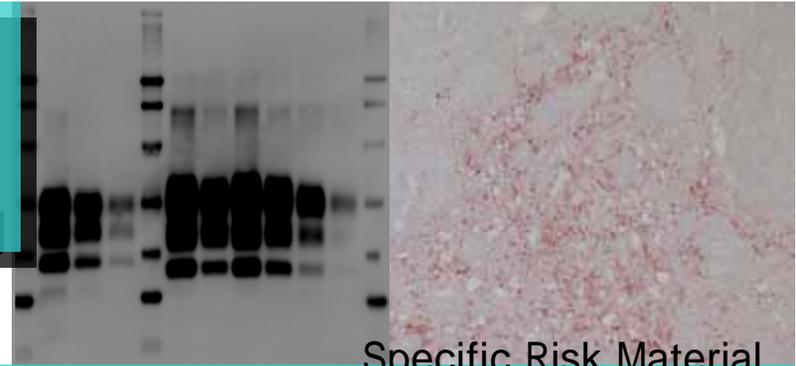


吸収植物が汚染物質を吸い取ってくれる

ファイトレメディエーションを活用した有害物質除去等

BSE (人獣共通感染症)

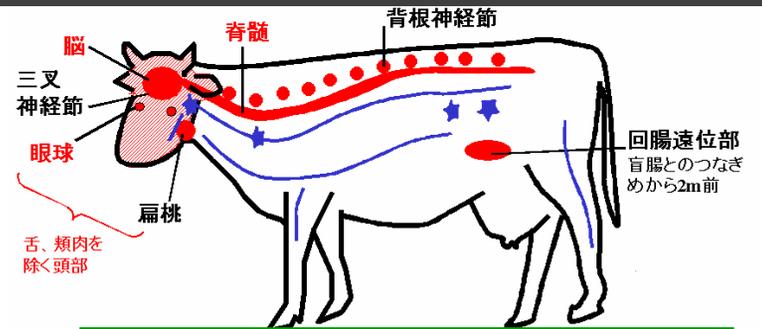
- 全頭(約470万頭)スクリーニングによるBSE感染牛20例の摘発
- …しかし、感染・発病機構、汚染実態等は不明



Specific Risk Material

- プリオン蛋白質の性状解明
- BSE診断法の開発
- プリオン蛋白質の不活化技術

■ 特定危険部位 (SRM) の除去



- ### 期待される成果
- 生前診断技術の開発
 - 超高感度・多検体検出法の開発
 - 感染メカニズムの解明

BSE発生 国内15頭 世界約19万頭
変異型CJD国内1名 世界168名



食物アレルギー

アレルギー物質を含む食品の表示

特定原材料

卵
乳
小麦
そば
落花生

本品は下記5品目を一切使用しておりません

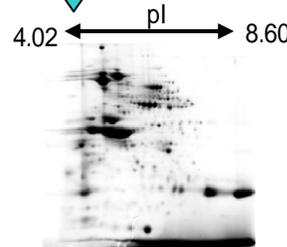


特定原材料に準ずるもの(20品目)

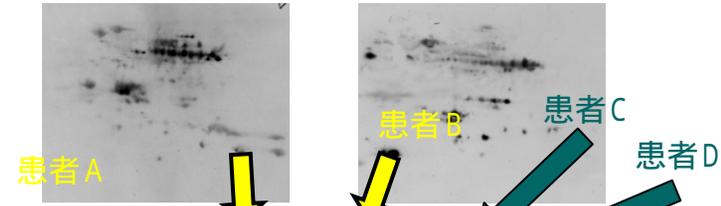
あわび	いか	いくら
えび	オレンジ	かに
キウイフルーツ	牛肉	クルミ
さけ	さば	大豆
鶏肉	豚肉	まつたけ
もも	やまいも	りんご
ゼラチン	バナナ	

食材からアレルゲンを除去するには まず同定

アレルギー患者血清を用いたイムノブロット



2D PAGE(ダイズ)



アレルギースポットの検出

共通アレルギースポットの探索及び帰属

アレルギータンパク質のデータベース化

ヒトの血液を使う試験

食物アレルギーは除去食療法となるが、

除去食療法の問題点

- 正確な原因食物アレルゲンの診断が必須
- 除去食品、代替食品の慎重な確認
- 正確なアレルゲン表示の必要性
- 外食における適切な選択
- 栄養摂取に対する配慮
- 精神面における影響への配慮

食材のアレルゲンの解明と低減

- ・機能性成分を含むソバはアレルゲンも含む
- ・加工により機能性を向上させる
- ・低アレルゲン化手法の開発

