

テレビ新広島文化大学講演

農業・環境シリーズ第10話 2009年2月3日

「酵素：食品での役割～食品機能と組み合わせる」

太田 安英


酵素と言われるものが食品とどう関わっているのか？そもそも食品は、動物や植物という生体を材料としているので、必ず酵素を含むところから始まる。加工での変化を経て、意図的に酵素を加えることも行われる。

最初に、触媒である酵素がタンパク質であることを言い、独特な性質や安全性を説明した。新聞広告に登場する「酵素」は、実は異なった意味で使われている。

食材にもともと含まれている酵素は、どんなふうに使われているのか（ワサビおろし、紅茶の色）。次いで添加酵素でどんなものを造り出し、加工するのか（甘味料の異性化糖、チーズ、やわらか惣菜など）。

最後に第1次から第3次までの、食品の機能を説明し、特定保健用食品（トクホ、下のスライド参照）に言及した。仕組みを解説した具体例は、「お腹の調子を整える」の発酵乳と、「食後の血中中性脂肪が上昇しにくいまたは身体に脂肪がつきにくい」のトクホ。

特定保健用食品（トクホ）の位置づけ



医薬品		医薬部外品を含む
保健機能食品	栄養機能食品	栄養成分（ミネラル、ビタミンなど）の補給・補完を目的とする/ 国が定めた規格基準に適合している
	特定保健用食品 条件付特定保健用食品	個別に許可するものと規格基準により許可するものがある/ 特定の保健目的を表示する
その他の食品		いわゆる健康食品を含む