

一般財団法人 日本食品検査
お客様

JFIC_日本食品検査メールマガジン

1. 各事業所からのお知らせ

9月は、福岡検査所からお届けします。

最近では運動会の練習の声を耳にするようになり、スポーツの秋を感じる季節がやってきました。
今年は、町内や学校の運動行事に参加される方も例年より多いのではないのでしょうか。

連日満員御礼だった大相撲の9月場所は、昨日が千秋楽でした。
福岡でも毎年11月に九州場所が開催される為、その時期になると福岡検査所最寄りの博多駅周辺でも体格よい力士達の姿をお見かけします。
力士の体はただ大きいのではなく、筋肉の塊と言われています。
日々の厳しいトレーニングで鍛えられているのは勿論ですが、食事の栄養面や健康面において人一倍気を遣っているそうです。

さて、食事の栄養面や健康面と言えば、商品のパッケージに機能性を強調する食品を目にする機会が増えていませんか？
最近では機能性関与成分のお問い合わせが大変多く、注目が集まっている事を強く感じています。
アスリートの皆さんも食品表示を意識されている事でしょう。

当法人では、DHA-EPA,GABA など食品の機能性をアピール出来る機能性関与成分の試験も受託しております。
機能性表示食品制度の活用を検討されている方、どのような機能性関与成分があるかご興味ある方、私共へ遠慮なくお問い合わせ下さいませ。

2. 試験関連トピックス

魚を食べて顔が赤くなる、蕁麻疹が出たなどの経験はありますか？

魚類やその加工品ではヒスタミンが原因となりアレルギー様症状を発症することが知られています。2015年には、日本国内で流通段階における食材の不適切な取り扱いによって87名が発症するヒスタミン食中毒が発生しました。

ヒスタミンはタンパク質を構成するアミノ酸であるヒスチジンが、特定の微生物が産生するヒスチジン脱炭酸酵素によって変換されることで産生されます。

ヒスチジンは一度ヒスタミンに変換されてしまうと調理過程の加熱には安定であるため除去が出来ず、赤身魚に多く含まれることが知られています。

ヒスチジン脱炭酸酵素を産生する微生物は冷蔵状態でも活発に活動する種類もあり、また、産生された酵素自体は冷凍状態でも安定なため、解凍をする際に常温で解凍しないことが重要です。

ヒスタミンへ変換される過程は腐敗とは異なり、アンモニアのような異臭や見た目の変化などが無い為、気づくことは出来ません。

ヒスタミンによる食中毒を防ぐには捕獲から喫食まで一貫した温度管理が重要と言えます。

当法人では魚類のヒスタミンの分析を行っておりますので、ご興味のある方はぜひお問い合わせください。

<https://secure-link.jp/lc/cbciaadzqrrmztx/>

当法人では2023年9月に開催された令和5年度日本水産学会秋季大会にて、ヒスタミン分析の検討内容について下記タイトルで発表しています。

ヒスタミンはHPLCやLC/MSでの分析が一般的ですが、装置平衡化や測定時間を大幅に減少する分析手法の検討について報告いたしました。

こちらについてもご興味あればお問い合わせいただければ幸いです。

タイトル：探針エレクトロスプレーイオン化タンデム質量分析（PESI/MS/MS）を用いた魚中のヒスタミン分析の検討

<https://secure-link.jp/lc/cbciaaezqrrmzvn/>

3. 検査関連トピックス

1) 2023 年度オープンセミナーについて

当法人では、食品関連事業者様向けの食品表示、食品衛生及び品質管理、HACCP 等のセミナーを開催し、ご好評をいただいております。
従業員教育にご活用ください。

詳細は、下記リンク先をご参照いただくか、最寄りの当法人の検査所・事業所へお問合せください。

<https://secure-link.jp/lc/cbciaafzqrrmqj/>

2) 官能検査技能評価について

官能検査技能評価及び練習用溶液の販売は、2023 年 10 月 13 日(金)が申し込み期限です。
試料発送は 10 月 23 日頃、結果証の発送は 12 月上旬頃を予定しております。

詳細は、下記リンク先をご確認ください。

<https://secure-link.jp/lc/cbciaagzqrrmzsp/>

メールマガジンの配信に関するメール・電話でのお問い合わせ先は下記の通りです。

.....

■このメールはメルマガ登録をしていただいた方及び当法人職員と名刺交換させていただいた方にお送りしております。

■配信停止は下記 URL からお願いいたします。

URL : <http://www.jffic.or.jp/mailmagazine>

■当法人の個人情報の取扱いにつきましては下記のウェブサイトに掲載しております。

URL : <http://www.jffic.or.jp/privacy>

■配信元 : (一財) 日本食品検査 事業本部

〒143-0006 東京都大田区平和島 4-1-23 JS プログレビル 3 階

URL : <http://www.jffic.or.jp>

MAIL: info@jffic.or.jp

TEL : 03-6436-8771

.....