

追補 2017 ポイント

資 源 室

文部科学省科学技術・学術審議会資源調査分科会は、12月に日本食品標準成分表 2015年版（七訂）追補 2017年を公表しました。

昨年、初めての追補として追補 2016年を公表しましたが、追補 2017年は、食品成分表の一層の充実のため、新規食品を含め 148食品を収載したものです。

①本表（いわゆる一般成分表）について、消費量が多い食品や国民の関心の高い食品の主要成分項目の拡充

○かつお（春獲り）、にしまあじ、みなみまぐろ（赤身、脂身）などの魚介類、各種のハム類・ベーコン類・ソーセージ類などの加工肉類、上白糖などの砂糖類といった重要食品の微量成分（ヨウ素等）を初めて確定。

○日常食べられている調味料のうち、お好み焼きソース、マヨネーズ（全卵型、卵黄型）などについて、成分値を全面的に変更。脂質を新しい分析法で再分析し、こういか、かき、たらばがにといった魚介類（いか類、貝類、えび・かに類）の値をより信頼度の高い値に変更。

②新規食品等を新たに分析し収載〔新規収載例〕

○消費量の多い食品

冷凍ほうれんそう（ゆで、油いため）、さくらえび、みずだこ、かきフライ、料理酒

○国民の関心が高まっている食品

にほんじか（ほんしゅうじか・きゅうしゅうじか）

③本表のほか、3つの組成成分表（アミノ酸成分表、脂肪酸成分表、炭水化物成分表）の追補も策定し、併せて収載

④冊子の資料編には、本表のデータ由来一覧を収載