

「食品安全フォーラム in とやま～見直そう！身近な食品から～」を開催しました

- 1 日時 平成27年7月24日(金)13:30～16:00
- 2 場所 富山県民共生センター サンフォルテ 2F ホール
- 3 内容

講演①「冷蔵庫に入れれば大丈夫？～食品の保存を理解する～」

内閣府食品安全委員会 委員 石井 克枝 氏

食中毒の発生を予防するためには原因となる微生物の性質を知ることが大切。ほとんどの微生物は熱を加えることで死滅するが、耐熱性芽胞を形成した場合、100℃の加熱でも失活しない。電子レンジによる加熱も微生物を減らす有効な手段であるが、加熱ムラが起こるので注意が必要。生鮮野菜には微生物が付着しており、洗うことで減少させることはできるがゼロにはできないので、増殖を抑制することが重要。低温保存は微生物の増殖抑制には効果的だが、死滅させるわけではない。接触やドリップ等による相互汚染にも注意が必要で、調理器具を介した二次汚染も起こり得る。



副知事あいさつ



石井氏

講演②「富山の特産品の機能性と安全性」

富山短期大学 食物栄養学科教授 竹内 弘幸 氏

県の特産品であるホタルイカには肝臓中性脂肪量を減少させる機能があり、ヒトで脂肪肝の改善が認められた。また、ホタルイカにはビタミンAが豊富に含まれているので、多量摂取によるビタミンA過剰に注意が必要。また、エゴマには α -リノレン酸が多く含まれており、高血圧の改善効果が期待できるが、デリケートな油で酸化しやすく、食べ過ぎは肥満につながる。

最近報道されたトランス脂肪酸については、脂肪を多く摂る人ほどトランス脂肪酸摂取量も多くなるが、トランス脂肪酸のみに気を付ければ病気を予防できるものではないので、食事全体に注意する。



竹内氏

4 その他

来場者へのアンケートでは、「参考になった」、「食品の保存について考え直したい」、「実生活に応用したい」、「食品添加物や特定保健用食品についても取り上げてほしい」などの意見をいただきました。



会場の様子