



FAMIC(ファミック)

独立行政法人 農林水産消費安全技術センター

FAMIC メールマガジン 第 785 号 (一部抜粋)



令和元年 6 月 26 日



5. ◇◇ 最近の話題・キーワード ◇◇

- ◆ 日本発の「食品における動物種の識別及び検出のための分析方法に関する ISO 国際規格」が発行されました ◆



国内外で発覚した食品偽装事件の影響から、「食品中に含まれる肉や魚がどの動物種のものか確認する技術」の需要が高まっています。また、2020年の東京オリンピック・パラリンピックを控え、主に観光・サービス業界において、ヴィーガンやハラールなどの多様な食文化への対応も重要になってきています。

このような背景の中、食品中の動物種判別技術の重要性はとて高く、DNA（デオキシリボ核酸）や RNA（リボ核酸）の塩基配列など、分子レベルの特性を調べる「分子生物学的手法」を用いた動物種判別サービスを提供する企業が国内外で増えてきています。

本年5月に発行された日本提案規格の ISO 20813 は「食品中に含まれる動物種の判別・識別に関する規格」です。この ISO 国際規格では、食品に含まれる牛や豚などに由来する DNA や RNA などの塩基配列を分析することで対象となる食品に「どの動物種に由来する原料が含まれているのか」を特定する技術である「分子生物学的手法」に関する用語の定義、同手法による分析の一般要求事項が定められています。

この ISO 国際規格に基づく分析を行うことで、食品中にどのような動物種が含まれているか（定性分析）、また、どれくらい含まれているか（定量分析）を確認することができるので、例えば「牛肉 100%のハンバーグに鶏肉などが混ぜられていないかを調べる」といった食品偽装対策として食の信頼性を支える基盤技術となることが期待されます。

