



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911号 (一部抜粋)



令和4年2月22日



5. ◇◇ 最近の話題・キーワード ◇◇

◆ はちみつへの異種原料の混入確認 ◆



はちみつとは、ミツバチが「植物の花蜜」、「植物の分泌物を吸った他の昆虫の排出物」などを集め、巣に貯え、熟成した天然の甘味物質のことです。はちみつには多くの種類がありますが、それらは蜜源の花などによって分類されています。例えば、レンゲの花が蜜源の場合は”レンゲはちみつ”、複数の花を蜜源とするはちみつは”百花蜜”と呼ばれています。

これらのはちみつに、サトウキビを原料とする“砂糖”やトウモロコシを原料とする“異性化液糖”など安価な甘味料が混ぜられていても見た目や味で混入しているかどうかを判断することは非常に困難です。

そのため FAMIC では、はちみつ中の「炭素の安定同位体比」を測定することによって“砂糖”や“異性化液糖”などが混入しているかどうかを確認するための検査を行っています。

安定同位体とは、同じ元素であって自然界で安定的に存在する重さ(質量数)が異なるものを言い、炭素は質量数が12のものと、質量数が13のもので構成されています。本検査法は、“砂糖”や“異性化液糖”の方がはちみつ本来の甘味物質に比べて、質量数が13の炭素の割合が高いことを利用しています。

出典

・公正競争規約 (全国はちみつ公正取引協議会 HP)

<https://honeykoutori.or.jp/rule/>