

■ 学位論文発表会 ■

グルタミン酸ナトリウムの由来判別に関する研究

グルタミン酸ナトリウム（MSG）は工業的に生産され、うま味調味料として加工食品に広く使用されている。一方で、調味料としてMSGが添加された加工食品をできるだけ避けたいという消費者が少なくなく、NoMSGを謳う商品も多く存在する。

しかしながら、グルタミン酸は多くの食材に含有されるアミノ酸であり、消費者が口にする加工食品に含まれるグルタミン酸が「食材に元々含まれるグルタミン酸」と「工業的に生産されたうま味調味料として添加されているMSG」のどちらに由来するかを客観的に判別する方法はなかった。

本研究は、原材料の透明性確保の観点からグルタミン酸の由来判別技術の開発に取り組み、安定同位体比の違いに着目することで、食品に含まれるグルタミン酸の安定同位体比を精度高く測定できる分析法を用い判別モデルを構築、食材や加工食品中のグルタミン酸の由来について、高い確率で判別可能であることを明らかにした。

発表者：小林和浩（日清食品ホールディングス（株）グローバル食品安全研究所）

日 時：2019年5月17日（金） 13:00~14:00

場 所：生物生産学部C315講義室

※本発表会は、生物圏科学研究科の共同セミナーとして認められます

連絡先：鈴木卓弥（内線7984） takuya@hiroshima-u.ac.jp