

ホットドッグとビスフェノール F - 夏の古典!



[Steven Hentges, Ph.D](#)

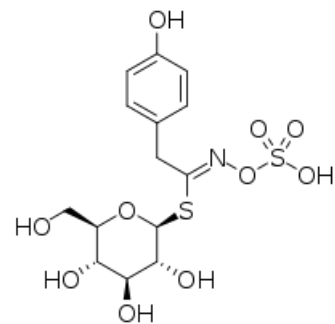
2017年8月14日 (月)

安全性

グリルの火をおこして、古典的な夏の食事用に美味しいホットドッグを作るのには、今年の夏はまだまだ時間があります。トーストしたパンズに数種類の調味料とマスタードと共にソーセージを1つ挟んで、秘密の成分ビスフェノール F(BPF)を加えれば、ホットドッグ天国にいる気分です。

スイス政府の科学者グループが、昨年一般的にマスタード中にかなりのレベルで BPF が存在すると[報告して](#)以来、この秘密の成分は、もはや秘密ではなくなりました。ごく最近、バイエルン州保健・食品安全局のドイツ政府科学者によるフォローアップ調査により、BPF の発生源に関するいくつかの重要な新情報が提供されました。

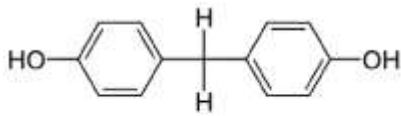
“Journal of Consumer Protection and Food Safety”誌に掲載されたこの[新しい研究](#)では、BPF はまろやかな辛さのマスタードを作るために用いられるイエローマスタードの種に自然に存在するシナルビンという名の化学物質から生成されていることが確認されました。種子を酢(および他の成分)で処理してマスタードを作る際に、化学反応によってシナルビンが BPF に変換されます。



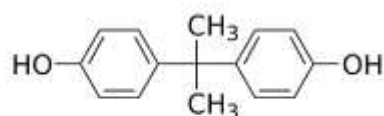
シナルビン

ドイツの科学者たちは、検査したまろやかな辛さおよび中位の辛さのマスタード 46 種類全てに於いて BPF の存在を確認しました。ほとんどの場合、現在の食物中のビスフェノール A(BPA)の欧州に於ける制限値を上回るレベルです。私たちが永年に亘って自然界で生成した BPF をかなりのレベルで消費してきたことは今や明らかですが、マスタードの消費を健康への影響に結び付ける研究は未だにありません。

この知見の意義を理解するためには化学の博士号を持っている必要はありません。BPF はその化学的な「従兄弟」である BPA に構造が非常に類似していることは、一目瞭然です。



Bisphenol F



Bisphenol A

BPA は弱いエストロゲン作用を持ち、低曝露レベルで健康影響を引き起こすとの主張により論議を呼んでいることはよく知られています。BPF が健康影響を引き起こす可能性はあまり研究されていませんが、弱いエストロゲン作用を有することもよく知られています。

昨年スイスの科学者が[指摘したように](#) これらの知見は、「ビスフェノール類に関連するリスク、特に議論の余地がある BPA に関連するリスクについて新たな光を当てました。」特に、これらの調査結果は、世界中の政府が既知であることを支持しています： BPA は、現在の使用方法ではヒト健康にリスクを及ぼしません。米国食品医薬品局 (FDA) の見解が Website 上に掲載されていて、次のようにこれ以上明確に表現しようがない Q&A で示されています。“[BPA は安全ですか? はい、そうです。](#)”

ホットドッグ天国に関しては、私達はマスタードを見送るべきでしょうか？ドイツ連邦リスク評価研究所 (BfR) の専門家によるものではありません。昨年、BPF のニュースが報道された後、BfR の専門家達はこのように述べています：「*現在入手可能なデータを慎重に検討した後、BfR は、現在の知識状態に基づいて BPF 含有マスタードを消費することによる消費者の健康への危害はないと結論づけています。*」(ドイツ語から英語に翻訳)