

この新しい研究結果にびっくりするかもしれません



[Steven Hentges, Ph.D](#)

2019年4月16日(木) [SAFETY](#)

私たちの風味認識の重要な要素は、私たちが食べる食品から放出される香りであることを科学者たちは、知っています。あなたは化学の授業を受けたことがないかもしれませんが、それらの香りはアルデヒド類、アルコール類、エステル類、ケトン類、キノン類、テルペン類、チオール類、スルフィド類やアミン類を含む有機化学の教科書を思い起こさせる揮発性化合物の長いリストから成る事をご存知でしょう。

サウスダコタ州とオレゴン州の食品科学者のグループによる[新しい研究](#)では、それらの香りが保存食品で長時間持続できることを提唱しています。しかし、偶然のおかげで、科学者たちは彼らが期待していなかった何か他の事を発見しました。

この研究を行った食品科学者たちは、保存食品中の揮発性化合物は、食品が育った環境の性質や食品の保存に使用されたプロセスを明らかにできる一種の化学的タイムカプセルを含んでいると仮説を立てました。仮説を検証するために、彼らは食品中の揮発性化合物の分析法を開発し、その方法を1950年代初頭からの様々な自家製保存食品に適用しました。



保存食品中の揮発性化合物とともに、科学者たちは試験を行ったサンプルのほぼすべてに於いて測定可能なレベルで思いがけなくBPAを検出しました。この発見は驚くべきことですが、研究者たちは、サンプルの年数が食品包装におけるエポキシ樹脂の使用が始まった時期と一致していると気づきました。

BPAを原料として製造したエポキシ樹脂は、飲食料品の缶やガラス瓶の金属製蓋の内側の保護コーティングとして何十年も使われてきました。コーティングの目的は、錆びた金属で内容物を汚染したり、さらに悪いことには、容器の完全性が損なわれた場合に危険な微生物が侵入したりするのを防ぐことです。

保存食品の瓶の蓋がエポキシ樹脂でコーティングされていた可能性は高く、微量のBPAが存在していた説明がつかず。この発見はまた、エポキシ樹脂コーティングが我々の想像よりも遥かに優れた性能を発揮することを示唆しています。

どうやら、保存食品は包装の完全性を損なうことなく60年以上生き残ったようです。論より証拠で、食品科学者の1人が風味と香りを確認するために31のサンプルのすべてを味見していることを示している動画を、公表論文のいわば[補足資料](#)として入手可能です。



保存食品が長持ちして60年以上経ってもまだ食べられたとしても、昔食品に含まれていた微量のBPAが今現在安全であるかどうか疑問に思うかもしれません。その疑問に対しては私たちがどの程度のBPAに曝露しているか、そしてそのレベルが私たちに害を及ぼす可能性があるかどうかを測定した[多数の研究](#)で広範囲に調査されてきました。

世界中の政府機関は、食品包装の規制を担当し、広範な科学データベースを見直し、BPAの安全性に関して[首尾一貫して明確な結論に達しています](#)。たとえば、米国食品医薬品局は「[BPAは安全ですか?](#)」という質問に対して「[はい](#)」と明確に答えています。

それでは、パントリーで賞味期限切れの保存食品を見つけたら、あなたは何をすべきでしょうか？この新しい研究の専門食品科学者ならば製造後 60 年以上経過した保存食品を喜んで試食するでしょうが、自宅ではそうしない方が良いでしょう。期限切れの食べ物を捨てて食料品店に行き、新鮮な食料品、或いは保存食品を買うのが良いでしょう。どちらも栄養価が高く健康的です。