

平成 26 年 4 月 10 日

一般社団法人 日本食物繊維学会・定量部会

食物繊維定量法についての提言するにあたって

文部科学省所管の日本食品標準成分表（以下、食品成分表）および消費者庁所管の栄養表示基準（以下、栄養表示）にはそれぞれ「食物繊維」の項目があるが、採用されている定量法に違いがみられる。すなわち、食品成分表では、AOAC Method 991.43（プロスキー変法）をベースにした方法が藻類以外の食品の水溶性食物繊維（SDF）と不溶性食物繊維（IDF）の分別定量に、また AOAC Method 985.29 をベースにした方法が藻類の総量（TDF=SDF + IDF）定量に適用されている。食品成分表では、イヌリン分解物など低分子水溶性食物繊維は定量されていない。他方、栄養表示では、AOAC Method 985.29 と AOAC Method 2001.03 の 2 種の方法が TDF の定量法として採用されている。

この度、文部科学省・資源調査分科会・食品成分委員会から当学会に対し、食品成分表における「食物繊維」の成分値を見直すにあたり、採用すべき食物繊維定量法を提案するよう要請があった。本学会・定量部会で検討した結果、別紙のように提言することとなったので、会員各位におかれても参考にしていただければ幸いである。

以上