



# たん白加水分解物のMCP低減

強いパンチ たん白加水分解物は、タンパク

力とコストメ 質を加水分解し中和することでア

リットのある ミノ酸を引き出した調味料で、小

たん白加水分解物は、即席麺、ス

ナック類、おつまみなどで利用が

増えており、漬け物、醤油向けの

需要縮少を補い、市場は堅調に推

移している。さらに近年はさまざま

まな風味増強効果が評価され各社

好調なようだ。食品産業の真の有

識者らが呆れ果てた週刊新潮「食

べてはいけない『国産食品』実名

リスト」でいわれない攻撃を受け

たが、市場への影響はほとんどな

いと見られる。しかし、メーカー

各社には、記事内容に不安を抱い

たユーザーからの問い合わせが寄

せられ、生産、開発、品質管理に

忙しい担当者のストレスとなって

いる。ここではたん白加水分解物

本来の有用性・安全性と同記事の

たん白加水分解物は、タンパク

質を加水分解し中和することでア

ミノ酸を引き出した調味料で、小

麦グルテン、コーンミール、大豆

たん白、ポテトタンパクなどから

デンプンや油脂を分離した後のタ

ンパク成分を原料とするHVP

と、かつお煮汁、ミートティッシ

ュ、卵白など動物性副産物を原料

とするHAPがある。先味の強い

うま味を付与することができ、幅

広い加工食品のベースの味づくり

に使われている。

たん白加水分解物、そして酵母

エキス、うま味調味料を件の記事

では「味覚破壊トリオ」として徹

底攻撃している。しかし、ここに

書かれている根拠は全て安全性に

係わるデータの中で不安を煽るた

めの部分だけを集めているに過ぎ

ない。中には農水省や食品安全委

員会の調査・評価の一部のみを抜

## 報道されない安全性

粹し、肝心の結論部分を記載して  
いないものもある。また発表時期  
や研究者も記載されていない。

同記事ではたん白加水分解物に  
ついて「生成過程でクロロプロパ

ノールという発がん性物質が発生  
することが分かっている」と記し

ているが、クロロプロパノール  
(MCP、DCP)の発生が報告

されたのは1990年代の初め頃  
の話で、当然ながら現在は各社低

減対策が取られており安全性の問  
題はない。東京水産大学(現東京

海洋大学)の林哲仁、任恵峰らの  
研究室では1991〜1995年

にタンパク質の酸加水分解液を製  
造する過程でのMCPの生成状況

ならびに消長条件の検討を行っ  
た。その結果、MCPの生成には

過剰量の強酸と中性脂質が必要で  
あること、また中和過程でpHを一

端アルカリ側に調整することでM  
CPを低減できることがわかっ  
た。日本の調味料業界では、すで

に1992年にMCPを1ppm以下  
に抑える製法を開発、その後の研

究で0・1ppmまで抑えることが可  
能となった。2008年に、コー

デックスはMCP、DCPの最大  
基準値を0・4mg/kgとすることに

を採択したが、農水省の平成16年  
度調査では、加工用として販売さ

れるたん白加水分解物から検出さ  
れたMCP濃度は0・004〜0

・14mg/kg。コーデックス基準を  
大きく下回るものであった。

これに対し、同記事は市場製品  
である混合醤油の異常値を出し、

あたかもたん白加水分解物に不安  
があるかのような書き方をしてい  
る。価格やおいしさでは敵わな  
い、同誌が後に紹介した「食べて  
良い調味料」を持ち上げるための  
悪意ある策が見える。