

2008 - B1 - T1 - 1

危ない油なの？



❌ 断で複写・複製・転載すると著作権侵害となることがありますのでご注意下さい。

東京女子医科大学医学部
化学教室・生化学教室

2008-B1-T1-1

危ない油なの？

2006年10月にアメリカのケンタッキーフライドチキンは、「トランス脂肪酸を含む調理油の使用は来年4月までに全店舗で止め、以後は同脂肪酸を含まない大豆油を使用する」と発表しました。

日本ではあまり話題になることのないトランス脂肪酸ですが、欧米では食品への含有量が制限されたり表示が義務づけられるなど、その危険性が問題視されてきています。

[抽出が予想される事項]

- ・トランス脂肪酸とはどのようなものか？
- ・トランス脂肪酸を多く含む食品は？
- ・トランス脂肪酸の人体への影響は？
- ・天然由来の脂肪酸との違いは？
- ・各国での対応について