



2016年、最初のアーテック倶楽部ニュースとなりました。皆様遅ればせながらではありますが、今年もよろしくお願い致します。

さて、それにしても今年は暖かいですね。暖冬のおかげでお野菜が安く仕入れられて喜んでいるのですが、農水省によると、「このまま出荷時期の前倒しが続くことで、次の品種などの切り替え時期とのずれが生じ、逆に一時品薄になり、値段が高くなる可能性がある」との事でした。お野菜は生き物なのでどうしても安定しないので仕方がないですが・・・心配の種は尽きる事はありません。

日本食品標準成分表の改訂について

出典: 文部科学省HP

昨年末の12月25日に文部科学省から日本食品標準成分表の改訂版が公表されました。5年ぶり、7回目の改定となる今回は15年ぶりとなる収載食品の拡充や、新たに炭水化物成分表を作成するなど、大幅な改訂を行いました。そこで今回のアーテックニュースでは、改訂のポイントをまとめてみました。

① 収載食品の充実

収載食品数が約 300 食品増加されました(1,878 食品→ 2,191 食品)

- ◆日本人の伝統的な食文化を代表する食品(刺身、天ぷら等)
- ◆健康志向を反映した食品(五穀、発芽玄米、あまに油等)
- ◆子どものアレルギー増加に配慮した食品(玄米粉、米粉パン、米粉めん等)
- ◆栄養成分表示の義務化にも対応した調理後食品(とりのから揚げ、とんかつ、魚のフライ等)



② 収載成分の充実

◆炭水化物成分表の作成

今までは全体の重さから水分やタンパク質、脂質などを引いた残りを「炭水化物」とみなしていましたが、今回の改定では実際の食品分析に基づく炭水化物量が追加記載されています。炭水化物を構成するでんぷん、ブドウ糖、果糖などを分析し、組成別の別冊も公表されました。

◆アミノ酸成分表及び脂肪酸成分表

アミノ酸成分表の収載食品数は 337 食品から約5倍の 1,558 食品へ、そして脂肪酸成分表も 1,262 食品から 1,782 食品へと大幅に増えました。

③ 社会のニーズに対応

- ◆成分表のデータファイルをインターネット上に公表
- ◆家庭や給食で常用されることが多い「そう菜」について、成分値の計算方法を分かりやすく提示

ヒジキや切干大根の鉄分が大幅に減った事が大きくニュースに取り上げられ、一般の方々の間でも今回の改訂は話題になりました。「日本食品標準成分表」は主に栄養士が用いるというのが一般的でしたが、最近は、個人がダイエット等に活用するため使用することも増えてきているようです。栄養士のお仕事をもっと沢山のの方に身近に感じていただける良いきっかけになったのではないのでしょうか？

最新ガス回転釜の安全性、快適性が体験できます!



国際ホテルレストランショー

フード・ケータリングショー

HJC2016 厨房設備機器展

東2ホール(2-A05)でお待ちしております!!

2016年2月16日～19日に東京ビックサイトで行われます、国際ホテルレストランショー・フードケータリングショー・厨房設備機器展の3展合同の展示会にグループ会社の「服部工業」と一緒に出展する事になりました。

当日はブースでは、画期的な最新のガス回転釜で、岡崎名産八丁味噌を使った蒸しパンやタコライスソースの調理実演及び体験を行う予定です。

また、2月18日(木) 14:50～セミナーも開催します。是非登録をお願いします。

招待状が必要な方は施設名、お名前、ご連絡先、送付先住所を明記の上、メールかFAXでご連絡下さい。

FAX: 0120-842-860 または **メール: artec@842581.com** まで