



アーテック倶楽部ニュース

VOL. 372

2021.02.17号

発行:アーテック倶楽部事務局
家田 克彦 鳥居 浩二 寛 智美 都築 莉香

毎月第3水曜発行

フリーダイヤル

0120-842581

フリーFAX

0120-842860

ホームページ <http://www.artec.ne.jp/>

〒444-8691 愛知県岡崎市羽根町字若宮30番地

E-mail:info@artec.ne.jp



先日開設したアーテックYoutubeチャンネルの「かけいママの調理実験室」。そこでは、業務用炊飯器の可能性を求めているいろいろ試行錯誤しています。先日は大きなパンケーキにも挑戦しましたよ!! 出来上がりは如何に!! ぜひ、アーテックのYoutubeチャンネルでチェックしてみてください!!

▼Youtube
「かけいママの調理実験室」



☆☆日本食品標準成分表の改訂について☆☆

昨年末、文部科学省から日本食品標準成分表が5年ぶりに改訂され八訂が公表されましたね。そこで今回のアーテック倶楽部ニュースでは、七訂からの改定のポイントを調べてみました。

■ その1 調理済み食品に関する情報を充実

「調理加工食品類」として一部の冷凍食品を収載していた18群をチルドやレトルトも含む「調理済み流通食品類」と名称が変更され、掲載数も倍になりました。

■ その2 炭水化物の細分化とエネルギーの算出方法の変更

これまでで採用されていた修正Atwater法からエネルギー産生成分の実態をより正確にとらえることが可能な組成成分をエネルギー算出の基礎とする方式が採用されました。

現在	・たんぱく質 ・脂質 ・炭水化物	・酢酸 ・アルコール	を基に 『食品ごとの エネルギー換算係数』 を乗じて算出。
変更後	・アミノ酸組成によるたんぱく質 ・脂肪酸組成による脂質 (トリアシルグリセロール当量)	・利用可能炭水化物 (単糖当量) ・その他 (食物繊維、糖アルコール、 酢酸を含む有機酸、アルコール)	を基に 『組成ごとの エネルギー換算係数』 を乗じて算出。

文部科学省の委員会では、各食品のエネルギー値を試算しました。その結果、摂取頻度が高い食品では「こめ(水稲めし)(食品番号:01088)」で-36.0kcal、「鶏卵(食品番号:12004)」で-9.7kcalの減少を示しています。八訂成分表を用いると、実際の摂取エネルギーにより近いエネルギー値を算出することができますが、これまでの方法で算出したエネルギー値との比較はできなくなるため注意が必要です。

■ その3 七訂追補(2016~2019)の検討結果を全体に反映

- ・収載食品数の増加:2,191食品 → 2,478食品
- ・既収載の菓子類、加工食品に原材料的食品の成分値の変更を反映
- ・成分の追加:ナイアシン当量、難消化性オリゴ糖等を含む食物繊維
- ・収載食品の解説の充実 → 食品分別留意点に反映、調理に関する諸表を充実

■ まとめ

今回改定ではエネルギーの算出方法の変更という大きな変更がありました。エネルギー値の変更は献立作成業務にも大きな影響が出ます。場合によっては修正が必要になるかもしれませんね。

— 出典:文部科学省HPより抜粋 https://www.mext.go.jp/a_menu/syokuhinseibun/mext_01110.html —

新型コロナウイルス対策

剥がれにくい抗ウイルスコーティング剤「リリーフコート」のご案内

厚生労働省・経済産業省が新型コロナウイルスに効果があると認めた薬品を使用しており、施工後は剥がれにくいことが特徴です。一度塗布すれば3か月は効果が持続しますので、抗菌や除菌作業の為毎日拭き掃除を行っている方の作業が格段に軽減します。効果が持続しているかは専用の薬品を垂らすことで確認ができます。

◎お問い合わせ・お見積もり・ご相談は

施工はもちろんコーティング剤のみの販売も行っています。

TEL:0120-842-581 Email:info@artec.ne.jp まで、お気軽にご連絡ください!