

## 遊離アミノ酸含量表作成と公開の趣旨

社団法人日本栄養・食糧学会では、食品成分データベース検討委員会を設置し、様々な食品成分のデータベース構築に向けて検討を行ってまいりました。

2001年より2年間にわたって検討した成分の中でも、遊離アミノ酸は食品の味、加熱後の香り、保存性、摂取後の生体調節機能等に関わっており、食品科学と栄養科学の分野における重要な関心項目の1つであります。したがって、これまでに多種の食品で遊離アミノ酸の測定がなされ各種の学会誌等で報告されてきております。そこで、これらの報告に基づいて各種食品の遊離アミノ酸含量についてそれらをまとめた表を作成し、公開することは今後の当該分野の研究等に大いに役立つものと考えられます。それ故、本学会の活動として学会の内外の多くの方々の協力を仰いでこれを実現化するに至りました。ご利用いただければ幸いです。

実現化にあたり、遊離アミノ酸データベース作成委員会（2009年より遊離アミノ酸データベース委員会に名称変更）を設置いたしました。その委員とデータ収集対象食品は以下の通りとしました。

- ・対象食品は科学技術庁資源調査会編五訂日本食品標準成分表（2000年）に記載されているものとし、その分類と食品番号を準用することにしました。ただし、分類15.菓子類と18.調理加工食品類は対象から除くこととしました。食品としての今後の有用性が期待されるものであれば非食品も対象としました。
- ・担当委員は全員、日本獣医生命科学大学応用生命科学部食品科学科の教員とし、その担当は以下の通りとしました。

対象食品	担当委員
穀類 いも及びでん粉類 砂糖及び甘味類 豆類 種実類	農産食品学教室 教授 麻生慶一 講師 奈良井朝子
野菜類 果実類	物理学教室 講師 八木昌平
きのこ類	食品工学教室 准教授 小竹佐知子 助教 小林史幸
藻類 肉類 油脂類	食品化学教室 ◎ 教授 松石昌典 助教 右田光史郎
魚介類	食品機能化学教室 教授 西村敏英 助教 江草愛
卵類 乳類	乳肉利用学教室 教授 阿久澤良造 助教 三浦孝之
嗜好飲料類 調味料及び香辛料類	食品バイオテクノロジー教室 講師 原宏佳

◎は委員長

なお、本含量表は今後も増加していくデータを取り込むために、1年毎を目途に増補改訂したものにしていく予定であります。