

日本食品標準成分表2020年版(八訂)(仮称)

# 日本食品標準成分表の エネルギー値の算出方法を変更します

文部科学省※は、2020年中に「日本食品標準成分表2020年版(八訂)」(仮称)の公表を検討しています。要点(案)は、以下の通りです。

※文部科学省科学技術・学術審議会資源調査分科会食品成分委員会

## ●エネルギー値の算出方法を変更

- 新規収載食品として、調理済み食品の充実、地域性の高い食品及び伝統食品の充実、生産・流通実態に合わせ細分化した食品などを収載
- 新たなエネルギー計算に資するためアミノ酸、脂肪酸、炭水化物の各組成成分の収載を充実
- 調理済み食品を充実するとともに、調理条件、調理による重量や成分の変化を詳細に記録
- 減塩化等の食品成分の変化に応じた食品の再分析の実施
- 食物繊維は、低分子量・高分子量の水溶性、不溶性及び総量を収載

・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。

現在

・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。

変更後

# 新しいエネルギー値の算出方法

【食品成分委員会で合意した2020版でのエネルギー計算方法の詳細】

エネルギー(kcal)

||

アミノ酸組成によるたんぱく質(g) × 4.0 kcal/g

+

脂肪酸のトリアシルグリセロール当量(g) × 9.0 kcal/g

+

利用可能炭水化物(単糖当量)(g) × 3.75 kcal/g

+

糖アルコール(g) × 2.4 kcal/g<sup>#</sup>

+

食物繊維総量(g) × 2.0 kcal/g

+

有機酸(g) × 3.0 kcal/g<sup>#</sup>

+

アルコール(g) × 7.0 kcal/g

#糖アルコール及び有機酸のうち個別のエネルギー換算係数を適用する化合物等はその係数を用いる。

※組成の成分値がない場合は、当該成分に対してのみ従来法の成分値による計算で代替する。

※成分値の正確さは、関係する成分値の合計が100gに合致する程度により評価する。

日本食品標準成分表2020年版(八訂)(仮称)を用いて食品や食事のエネルギー量を算出すると、実際の摂取エネルギー量に近似させることができます。しかし、これまでの方法で算出したエネルギー値との比較ができなくなります。

詳細は、日本栄養・食糧学会誌に掲載予定です。