

東食技研 トピックス 2021.8**栄養成分表示を見直してみませんか？**

栄養成分表示の義務化から1年が経過しました。国内で流通する包装された加工食品には栄養成分が表示されていなければなりません。

大変な労力を費やして多くの商品の表示義務を果たした方もいらっしゃると思いますが、その栄養成分の値は今も適正ですか？「あれだけ苦労したのだから」、「原材料もそのときと変わっていないから」、「何より面倒だから」と、ずっとそのままにいませんか？

栄養成分表示の義務化に至った背景には、消費者の日々の栄養・食生活管理による健康の増進に役に立つことが期待されています。このため、消費者が手にする商品の栄養成分表示は適正でなければなりません。加工食品の原材料に使用される生鮮品は、生育環境などの様々な要因により栄養成分値に影響を及ぼすことが知られています。さらに原材料の配合割合の違いによっても栄養成分値に変動が生じることがあります。実際、当研究所に栄養成分分析を依頼された加工食品のなかには、表示された栄養成分値と分析で得られた値に大きな差が観察されたものもありました。

栄養成分表示は消費者が食品を購入する際の情報源です。その情報が適正であることの定期的な見直しはとても重要です。それには、日本食品標準成分表などを活用した計算によって栄養成分値を見直すことも可能ですが、より正確な情報を消費者へ提供するためには分析データに基づいて得られた栄養成分値をおすすめします。

当研究所では栄養成分分析のキャンペーンを期間限定で実施しております。詳しくは当研究所ホームページの最新情報をご覧ください。

