

(公社)日本油化学会 ライフサイエンス・産業技術部会 ワークショップ

食品成分表勉強会

お耳に届いているかも知れませんが、
最新の食品成分表 2020 年版(八訂)の植物油のカロリーは、
食品成分表 2015 年版(七訂)と異なります。

食品成分表 2020 年版(八訂)

植物油ごとに異なり、下記は、米ぬか油の例

96.1 g (脂質:トリアシルグリセロール当量) × 9 (エネルギー換算係数)
+ 3.9 g (差引法による利用可能炭水化物) × 4 (エネルギー換算係数) = 880 kcal

食品成分表 2015 年版(七訂)

植物油のカロリーは全て同じ

100 g (脂質) × 9.21 (エネルギー換算係数) = 921 kcal

食品成分表の改訂に携わられている
瀧本秀美先生(国立健康・栄養研究所)に、
油脂類を中心に食品成分表の改訂経緯をお話し頂き、
油脂関係の皆様と情報交換ができますと幸いです。

日時: 令和 3 年 6 月 2 日(水) 15:00~16:30

オンライン(Zoom)開催 参加費: 無料(定員 300 名)

※下記要領にて 5 月 31 日までにメールにて事前申し込みください

宛先: Joil_Tohoku_Lab@j-oil.com

タイトル名: 食品成分表勉強会参加申し込み

本文: お名前・ご所属(会社名・部署名)・連絡先メールアドレスを記入ください

主催: 公益社団法人 日本油化学会(ライフサイエンス・産業技術部会)

共催: 一般社団法人 日本植物油協会、日本マーガリン工業会