



食品関連事業者を対象とした加工食品及び調理食品中のアクリルアミド低減のための研究会

フレンチフライポテトの アクリルアミド低減の取り組み

日本マクドナルド株式会社
クオリティ・アシュアランス部

フレンチフライポテトのアクリルアミド低減の取り組み

1. マクドナルドの食品管理システム
2. アクリルアミドの推移と対策
3. 今後の課題

Page 2

McDonald's Company Japan, Ltd.



マックフライポテト



(Mサイズ)
標準135g

外はカリッとゴールドンブラウン。中はほくほくとしたベイクドポテトのような食感。「マックフライポテト」に使用しているじゃがいもは、フライドポテトに最適なラセットバーバンク種を主に使用。まろやかな味と少ない水分のバランスが良く、香ばしい揚げあがりが特徴です。そんなじゃがいもの農場からお店までの品質管理。さらに油切りや塩振りやなど、こだわりの調理を経て、理想のジャガイモは「マックフライポテト」へと生まれ変わります。

栄養成分

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
454(kcal)	5.3(g)	24.2(g)	53.7(g)	0.6(g)



1. マクドナルドの食品管理システム

お客様に最高のおいしさと品質の商品を提供するための食品管理システム

<マクドナルドの特徴>



製品の品質・おいしさ・安全に関するグローバル基準

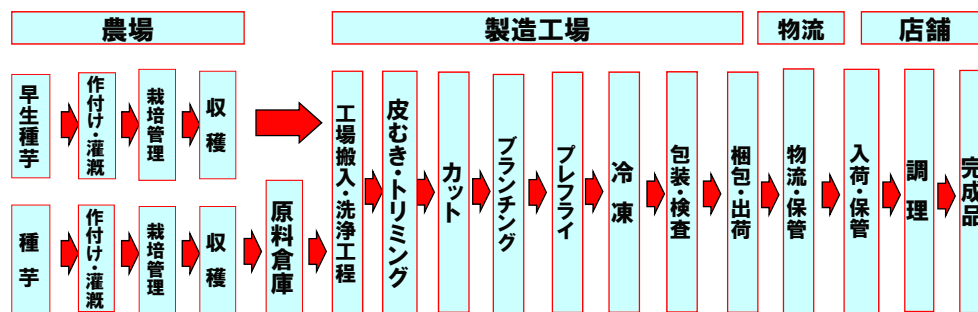
国産を含め世界規模の安定した原材料の調達

農場から店舗までの連続した品質管理・衛生管理

社会的責任を果たすための行動規範



食品管理システムとアクリルアミド対策



製品の品質・おいしさ・安全に関するグローバル基準

農場から店舗までの連続した品質管理・衛生管理



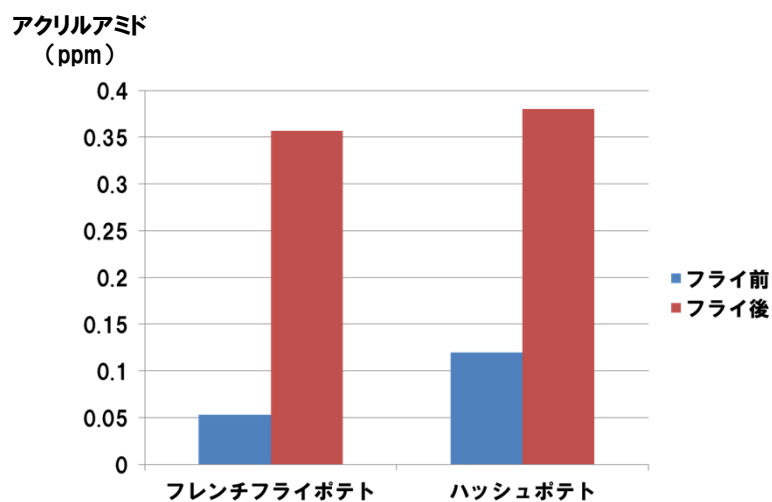
共通

アクリルアミド対策

Page 5



2. アクリルアミドの推移と対策



Page 6

McDonald's Company Japan, Ltd.



2. アクリルアミドの推移と対策

アクリルアミド対策と外食の特徴

アクリルアミド対策※	具体的内容※	外食の特徴 =実行可能な対策
1.食品に含まれているアクリルアミドの濃度を減らすこと	1.適切な原材料を選択すること 2.原材料の配合比率や組成を見直すこと 3.調理加工条件、特に加熱条件を見直すこと	メニューに最適な原材料を選択、レシピ通りに調理する =メニューに適した原材料の中での選択、レシピの中の調理条件の見直し
2. アクリルアミドが含まれる食品を食べる量を減らすこと	1.揚げ物や脂肪の多い食品の摂取を控える 2.野菜や果物を多く含む食品をバランス良く食べる。	お客様は多くのメニューの中から好きなものを選ぶ =お客様が好きなメニューの中での対策

外食はその特徴からアクリルアミド低減の実行可能な対策に限界がある

※農林水産省 食品関連事業者向け「食品中のアクリルアミドを低減するための指針」2013年12月3日更新より抜粋

Page 7



2. アクリルアミドの推移と対策

フードチェーン	アクリルアミドの低減対策※	マクドナルドの取り組み (例) =製品規格のための管理基準
生産段階	農産物中に含まれるアスパラギンと還元糖の量を少なくする。 農産物は品種だけではなく土壌の種類、肥培管理条件や環境、気象条件によって変化するとの報告がある	・早生品種と貯蔵品種の使い分けと品種の研究 ・栽培管理
貯蔵段階	農産物の還元糖が増えないように適切な貯蔵や流通を行う。 高温で調理するじゃがいもを長期貯蔵する場合には6～8℃以上の保存が適している。	・貯蔵倉庫の保管条件
製造・加工段階	受け入れ原材料の品種や生産・流通履歴、還元糖やアスパラギンの含有量を把握する アクリルアミドの生成が最小限になるよう加工食品の原材料の配合比を見直す	・ブランチング(湯通し)による表面の洗い流し

※農林水産省 食品関連事業者向け「食品中のアクリルアミドを低減するための指針」2013年12月3日更新より抜粋

Page 8



2. アクリルアミドの推移と対策

フードチェーン	アクリルアミドの低減対策※	マクドナルドの取り組み(例) <u>＝製品規格のための管理基準</u>
調理段階	高温、長時間の加熱調理を避ける	・専用フライヤーによる油温、調理時間の管理(油温と秒数の自動制御) ・冷凍ポテト補充機によりフライ直前まで冷凍状態に管理 ・調理者が正確な調理手順を実行できるようにトレーニング

※農林水産省 食品関連事業者向け「食品中のアクリルアミドを低減するための指針」2013年12月3日更新より抜粋

Page 9



3. 今後の課題

1. マックフライポテトのおいしさの特長(ほくほくとしたベイクドポテトのような食感、まろやかな味と少ない水分のバランスの良さ)とアクリルアミド対策と共通する品質管理の課題について研究をすすめる
2. メニューやその組合せから、栄養的な観点を含めたバランスのよい食事を提案する。そのためのメニュー開発とお客様にお選びいただけるメニューの選択肢を重視する
3. お客様が必要な情報、お客様が知りたい情報として、お客様からのご質問やご相談への回答の中で、わかりやすい説明を整備していく
4. ジャガイモの品種の研究の中で、マックフライポテトのおいしさの向上とアクリルアミド低減を研究する

Page 10

McDonald's Company Japan, Ltd.

