



Webversion



## IDF PRESS RELEASE

### IDFプレスリリース

2019年8月29日、ブリュッセル発

#### **IDF が乳脂肪の純度決定のためのガイダンスを発行** **IDF issues guidance to help determine milk fat purity**

国際酪農連盟（IDF）は本日、乳脂肪の純度決定に関するガイダンス（手引き）を発表し、乳および乳製品の試験に関与する科学者と科学者でない人々の両方に重要な付加的な方向性を提供しました。

乳脂肪は、乳および大部分の乳製品の重要な成分です。栄養面の影響を持つことに加えて、風味の向上や望ましい口当たりなど、食品にとって多くの利点があります。しかしながら、乳脂肪が高価格であることは、他の動物性脂肪または植物油による代替の影響を受けやすいことを意味しています。低品質の素材について報告がなされていないことは、乳製品の品質とひいては消費者の評判にとってリスクとなります。

「酪農乳業セクターは、植物油または他の動物性脂肪の混入の可能性に対して製品の信頼性を検証することがしばしば求められます。私たちは、付加的な背景情報とガイダンスを提供することによって、分析方法の設定を希望する人々ならびに分析手法の結果を解釈するために一般的な理解が必要な人々の両方を支援することを目指しています」と、主執筆者の Alastair MacGibbon 博士は述べました。

IDF Bulletin 499/2019 : 乳脂肪純度の決定に関する IDF/ISO 規格の実用的な適用に関するガイダンスは、その改訂版が最近出版されて本物の乳脂肪組成における地域、季節、飼料の変動に対応するように設計された「国際標準 ISO 17678 | IDF 202 乳および乳製品 - ガスクロマトグラフィーによる乳脂肪純度の決定」の実用的な適

用に関する手引きを提供します。

本ガイダンスは、この分析方法をより容易に試験室に組み込むことができるように、試験を実施する人々に背景情報を提供することを目的としています。さらに、結果の解釈に関するガイダンスが提供されます。これは、作業の実施方法を知る必要はないが、結果を前後関係に入れることが必要な管理者、顧客、または規制当局を支援できる可能性があります。

また、この試験に関するより深い知識とその利点が、一部の地域の規制で使用されている古い試験手法のいくつかを、この IDF/ISO 規格に置換して、調和を高めることが期待されています。

[IDF ブリテン 499/2019](#) および [IDF/ISO 規格 ISO 17678|IDF 202](#) は、IDF の E - ショップ <https://store.fil-idf.org/> で購入できます。

完

翻訳：J I D F 事務局

編者注：仮訳の正確性、完全性、有用性等についてはいかなる保証をするものではありません。参考資料として扱い、内容に疑義が生じた場合は英文の原文をご確認ください。