

岐阜米穀(株) メールマガジン

今回のテーマは
「ヘキサンのお話」

大豆ミート、粒状大豆蛋白などに多くは輸入品の脱脂大豆が使われています。脱脂大豆とは大豆から油を抽出した残渣で、飼料や肥料として使われることが多いのです。海外で大豆から油を抽出する時に使われる薬剤がヘキサンです。油の抽出方法にも圧搾式もありますが、ヘキサンを使う方が油の搾油量が増える為にヘキサンが使われています。

ヘキサンとは（ウィキペディアより抜粋）-----
ヘキサン（英: hexane）は、有機溶媒の一種で、直鎖状アルカンである。常温では無色透明で、灯油のような臭いがする液体。水溶性は非常に低い（20℃で 13 mg/L）。ガソリンに多く含まれ、ベンジンの主成分である。

極性の低い溶媒として、油脂の洗浄・抽出をはじめ様々な用途に用いられる。大豆の脱脂加工法の一つである溶媒抽出法は、大豆を破碎した後にヘキサンを溶剤として使い油脂（大豆油）を抽出するものである。

ヘキサンには毒性があるものの、沸点が 69 度前後と低いため加熱することで除去できる。大豆油製造を行なった際の副産物（油粕）である脱脂加工大豆は醤油の醸造や飼料などに利用されている。こうした点で、ヘキサンは食品添加物として扱うことができるが、加工過程で完全除去される加工助剤であり表示されることはない。

脱脂大豆にヘキサンの表示はありません。加工助剤であり、取り除かれている前提のようです。ちなみに、ヘキサンを用いて生成した油は酸化が早くなると記述を見かけます。

平成 15 年内閣府に設置された「食品安全委員会」が、食品安全基本法に基づき食品の毒性やその食品が人体に有害であるか否かを評価する委員会。ヘキサンに関しては食品安全委員会が発足されるかなり以前から油脂の抽出に使用されており、食品安全委員会ではヘキサンの毒性に対して評価はなされていません。

また 4 月から「ヘキサン不使用」の表示も出来なくなっています。国内産丸大豆を使用し

圧搾式の製法の商品もありますが、この場合には「ヘキサン不使用」は記載できません。
誤解を招くという趣旨らしく、表記できずに事実が消されていることになります。