

○第157回遺伝子組換え食品等専門調査会（非公開）

日時：平成29年2月17日（金） 13：59～17：18

議事概要：

（1）アクリルアミド産生低減及び打撲黒斑低減ジャガイモ（SPS-00E12-8）（食品・飼料）

・審議の結果、一部修正の上、評価書（案）を食品安全委員会へ報告することとなった。

*アクリルアミドの生成が低減され、打撲による黒斑ができにくいジャガイモです。

（2）NZYM-BE株を利用して生産されたグルコアミラーゼ

・審議の結果、一部修正の上、評価書（案）を食品安全委員会へ報告することとなった。

*アミロース、アミロペクチン等の多糖類の α -1,4-D-グルコシド結合を非還元末端から加水分解する酵素です。