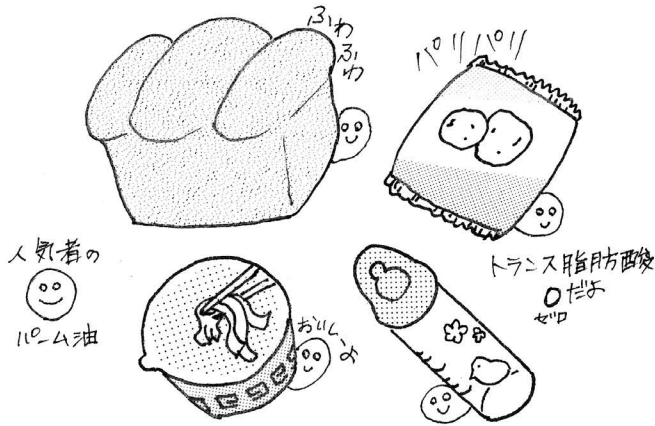


パーム油って本当は...

油やしが原料ですが、表示は「植物油脂」や「ショーティング」と書かれています。多いのです。



パーム油はパンやお菓子、インスタント麺などに多く使われている油です。



例えば原料が有機的でも...



260°C超



無臭トランス脂肪酸の宝庫

臭い、ネーブル

脱臭のために高温で精製されます。その際に発ガン物質ができます。

日本の基準値は設定されていません

しかし



フランスやドイツなど、国がへりすたれた動いています

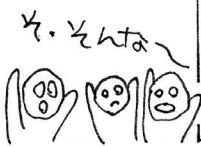


旧体重1kgあたり 0.8 μg 以下

1μgは1gの100万分の1

EUではパーム油に含まれる発ガン物質の一日あたりの摂取許容量が定められています。

もちろん大人も食生活次第です。



食パン一枚、粉ミルクだけの赤ちゃんは最大18倍になることも...

体重10kg



たった1枚で10倍

EUの摂取許容量を基準に計算してみたところ、体重10キロの子供は