

尿中馬尿酸：乳製品（チーズ）の摂取

環境・健康

牛乳中には天然由来の馬尿酸が含まれ、乳製品（チーズ）中には、原料の牛乳中の馬尿酸が微生物の作用により加水分解され生成した安息香酸が含まれています。乳製品（チーズ）から摂取された安息香酸は代謝され尿中に馬尿酸として排泄されます。乳製品（チーズ）中の安息香酸の含有量を下記表に示しました。

乳製品（チーズ）の通常の摂取（20g位）による尿中馬尿酸の検査値への影響は、下記表に示す安息香酸の含有量から比較的小さいことが推察されます。なお、乳清チーズは、摂取量によっては尿中馬尿酸の検査値を高めることが推察されます。

乳製品（チーズ）中の安息香酸の含有量

食 品	安息香酸 (μg/g)	
	参考文献 (1)	参考文献 (2)
クリームチーズ	5.1~40	
チーズ (ナチュラル)	0~94.6	100 以下
チーズ (プロセス)	6.1~23.6	
乳清チーズ		400 以下

参考文献 (1)：食品衛生研究 vol.47、No.7 1997 及び食品衛生化学物質マニュアル

参考文献 (2)：慶田雅洋、食品衛生研究、31 (4)、57-66、1981

※ 参考文献 (2) の安息香酸含有量は、原料乳中の馬尿酸含有量からの換算値

kes サポート

課 題	kes サポート
尿中馬尿酸の検査値に影響する食品の摂取	情報の提供など
作業者のトルエンのばく露状況の調査	尿中トルエン、血中トルエンの検査
	個人ばく露モニタリング (トルエン)