

再び BPF 曝露～まだ気分は良い



[Steven Hentges, Ph.D](#)

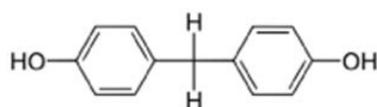
2018年7月11日(水) [SAFETY](#)

私はよく知っていた筈ですが、とにかくやってしまいました。それは暑い夏の午後で、たくさんの調味料とマスタードを使ったホットドックの考えは余りに素晴らしくて我慢出来ませんでした。ポテトチップスを少々、新鮮なトマト、大きなグラス入りのアイ스티ーを加えて、それは完璧なランチのように思えました。

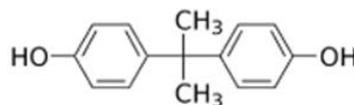


つまり少なくとも、ビスフェノール F(BPF)以外は完璧だった筈です。最近の2つの科学文献では、[ドイツ](#)と[スイス](#)の政府研究機関の科学者は、BPF がほとんどのマスタードで自然にかなりのレベルで存在していると報告しています。

BPF は自然に存在し、人々は何世紀にも亘ってマスタードを食べていたので、それ以上考えずに安全に違いないという結論に向かうかもしれません。しかし、BPF とビスフェノール A(BPA)とは化学的に非常に類似しています。うわべだけを見る人にとっては同じように見えるかもしれません。



Bisphenol F



Bisphenol A

実際、BPA と BPF は単に化学的に類似であるだけではありません。両方とも弱いエストロゲン作用を持つことが長年に亘って知られていました。主にその生物学的性質がゆえに、BPA は世界中の科学者が集中的に研究しており、低暴露レベルで健康影響を引き起こすという主張のために議論的になっています。

BPF についての研究はまだはるかに少ないのですが、BPA が健康に影響を及ぼすのであれば、BPF も健康に影響を及ぼす可能性が高いと仮定することは妥当でしょう。そして、合理的な仮定は、まさに私が何年にも亘って BPF の曝露を繰り返している事を全く心配していない理由です。

理由を説明するために、BPA が健康影響を及ぼす可能性について我々が今知っていることを考えてみましょう。今年初めに、米国国家毒性プログラム(NTP)が [CLARITY 研究結果](#) を発表しました。この研究は、米国食品医薬品局(FDA)の上級科学者が FDA の研究所で行ったもので、BPA の安全性に関して残っている不確実性を解決するように設計されています。

CLARITY 研究は BPA に関して前例のない範囲と大きさの研究で、まさに完了したものです。CLARITY 研究報告書とともに発表した [声明](#) で、米国食品医薬品局(FDA) 食品動物用医薬品部副長官の Stephen Ostroff 博士は、「初期レビューでは、現在認められた BPA 使用法は引き続き消費者にとって安全であると言う我々の決定を支持しました。」と述べています。

トレースレベルの BPA 曝露が安全であることがわかったので、トレースレベルの BPF 曝露もまた安全であるとの仮定は妥当でしょう。科学的事実、価値があるものです。BPF が自然に存在するかどうかは全く無関係です。

もしあなたがたくさんのマスタードがかかったホットドッグを食べたくてたまらないならば、BPF について心配せずにどうぞ思うままに振舞ってください。私は恐らく今週末になるとすぐにもう一度ホットドッグを食べるでしょう。