

# 食品添加物、器具・容器包装等の理化学検査結果(2009年度)

八田 秀樹、濱野 敏一

## Survey Report Food Additives and Apparatuses/Containers and Packages (2009)

Hideki YATSUDA and Toshikazu HAMANO

Key words: food additive, prepared meat, lead, ceramic ware, acid value, peroxide value, fried noodles

キーワード: 食品添加物、食肉製品、鉛、陶磁器、酸価、過酸化物品価、揚げ麺

### はじめに

平成 21 年度食品・添加物の一斉収去検査において、加熱食肉製品の規格基準試験(亜硝酸根)、陶磁器製食器からの鉛の溶出試験及び即席めん類の規格基準試験(酸価及び過酸化物品価)を行ったので報告する。

### 調査方法

#### 1 加熱食肉製品の規格基準試験(亜硝酸根)

県内に流通する加熱食品製品のうち、県内産を中心に包装後加熱食肉製品 16 検体及び加熱後包装食肉製品 16 検体の計 32 検体を試料とした。

検査は、食品中の亜硝酸ナトリウムについて、亜硝酸イオンとジアゾ化反応によって発色する赤紫色を分光光度計(SHIMADZU UV-1600)を用いて、吸光光度法により亜硝酸根として定量した<sup>1-3)</sup>。

#### 2 陶磁器製食器からの鉛の溶出試験

県内に流通する陶磁器製食器のうち、県内産 32 検体を試料とした。

検査は、陶磁器に含まれる鉛(Pb)を4%酢酸溶液で溶出した後、原子吸光分析装置(PerkinElmer AAnalyst 100)を用いて、原子吸光光度法により測定した<sup>1-3)</sup>。

#### 3 即席めん類(揚げ麺)の規格基準試験(酸価、過酸化物品価)

県内に流通する揚げ麺のうち、県内産を中心に 24 検体を試料とした。

検査は、試料よりジエチルエーテルで抽出した油脂を用いて行った。抽出した油脂を 0.1mol/L 水酸化カリウム溶液で滴定して酸価を、同様に 0.01mol/L チオ硫酸ナトリウム溶液で滴定して過酸化物品価を求めた<sup>1-3)</sup>。

### 規格基準

#### 1 加熱食肉製品(亜硝酸根)

1) 食肉製品、鯨肉ベーコン、2) 魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び 3) いくら、すじこ、たらこ(スケトウダラの卵巣を塩蔵したもの)の亜硝酸根としての最大残存量は、それぞれ 1) 0.070 g/kg、2) 0.050 g/kg 及び 3) 0.0050 g/kg である。なお、定量下限は 0.0002 g/kg である。

#### 2 陶磁器製食器(鉛)

1) 深さ 2.5 cm 以上で容量 1.1 L 未満の陶磁器、2) 深さ 2.5 cm 以上で容量 1.1 L 以上の陶磁器及び 3) 液体を満たせないもの、深さ 2.5 cm 未満の陶磁器の鉛の規格基準は、それぞれ 1) 5.0 µg/mL、2) 2.5 µg/mL 及び 3) 17 µg/mL である。なお、定量下限は 0.5 µg/mL である。

#### 3 揚げ麺(酸価、過酸化物品価)

即席めん類の成分規格基準は、含有油脂の酸価が 3 以下、又は過酸化物品価が 30 以下である。

### 検査結果

#### 1 加熱食肉製品の規格基準試験(亜硝酸根)

検査した試料は、全て規格基準に適合していた。

#### 2 陶磁器製食器(鉛)

検査した試料は全て定量下限未満であり、規格基準に適合していた。

#### 3 揚げ麺の規格基準試験(酸価、過酸化物品価)

検査した試料から 1 検体、規格基準に適合しないものが確認された。

### 参考文献

- 1) 食品衛生法(昭和 22 年法律第 233 号)
- 2) 日本食品衛生協会編: 食品衛生検査指針(理化学編)、2005
- 3) 日本薬学会編: 衛生試験法・注解 2000