

食品添加物、器具・容器包装等の理化学検査結果(2012年度)

荒木 昌彦、中山 英樹、山之内 公子

Survey Report Food Additives and Apparatuses/Containers and Packages (2012)

Masahiko ARAKI, Hideki NAKAYAMA and Kimiko YAMANOUCHI

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、過酸化物価、揚げ麵

はじめに

平成 24 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および即席めん類の規格基準試験(酸価及び過酸化物価)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 14 検体及び加熱後包装食肉製品 17 検体の計 31 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(日本分光株式会社 V-530)を用いて、吸光度法により亜硝酸根として定量した¹⁻³⁾。

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¹⁻³⁾。

3 即席めん類(揚げ麵)の規格基準試験(酸価、過酸化物価)

県内に流通する揚げ麵のうち、県内産を中心に 24 検体を試料とした。

検査は、試料より石油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価を求めた¹⁻³⁾。

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3L未満の陶磁器、3)深さ2.5 cm以上で容量3 L以上の陶磁器及び4)深さ2.5 cm未満の陶磁器の鉛の規格基準は、それぞれ1)2 µg/mL、2)1 µg/mL、3)0.5 µg/mL及び4)8 µg/cm²である。なお、定量下限は0.5 µg/mLである。

3 揚げ麵(酸価、過酸化物価)

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)

検査した試料の加熱食肉製品1検体から表示のない発色剤(亜硝酸根)が検出された。

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 揚げ麵の規格基準試験(酸価、過酸化物価)

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。

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 (理学編)、2005
- 3) 日本薬学会編: 衛生試験法・注解 2010