

食品添加物、器具・容器包装等の理化学検査結果(2015年度)

坂本 真樹子、吉村 裕紀、池田 由紀、山之内 公子

Survey Report Food Additives and Apparatuses/Containers and Packages (2015)

Makiko SAKAMOTO, Hiroki YOSHIMURA, Yuki IKEDA and Kimiko YAMANOUCHI

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

キーワード: 食品添加物、食肉製品、酸価、過酸化物价、即席めん、鉛、陶磁器

はじめに

2015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)、即席めん類の規格基準試験(酸価、過酸化物价)および陶磁器製食器の溶出試験(鉛)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 11 検体および加熱後包装食肉製品 21 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(日本分光株式会社 V-530)を用いて、分光光度法により亜硝酸根として定量した¹⁻³⁾。

2 即席めん類(揚げ麺)の規格基準試験(酸価、過酸化物价)

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价を求めた¹⁻³⁾。

3 陶磁器製食器の溶出試験(鉛)

県内に流通する陶磁器製食器のうち、県内産 16 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(島津製作所株式会社 AA-6200)を用いて、原子吸光光度法により測定した¹⁻³⁾。

規格基準

1 加熱食肉製品(亜硝酸根)

亜硝酸根としての最大残存量は 0.070 g/kg である。なお、定量下限は 0.0002 g/kg である。

2 揚げ麺(酸価、過酸化物价)

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

3 陶磁器製食器(鉛)

陶磁器の深さや容量、用途により異なる(表1)。なお、定量下限は 0.5 µg/mL である。

表1 陶磁器の鉛溶出規格

陶磁器の区分		溶出規格
深さ 2.5 cm 以上	容量 1.1 L 未満	2 µg/mL
	容量 1.1 L 以上 3 L 未満	1 µg/mL
	容量 3 L 以上	0.5 µg/mL
	加熱調理用器具	0.5 µg/mL
深さ 2.5 cm 未満		8 µg/cm ²

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 4 検体から表示のない発色剤(亜硝酸根)が検出された。

2 揚げ麺の規格基準試験(酸価、過酸化物价)

検査した試料は全て規格基準に適合していた。

3 陶磁器製食器の溶出試験(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。

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)2015
- 3) 日本薬学会編: 衛生試験法・注解 2015