

食品の一斉収去検査結果(2018年度)

山口 恵里果、松尾 広伸、吉村 裕紀、本村 秀章

Survey Report of Food Additives and Oxidative Deterioration Degree in Deep-Fried Noodles (2018)

Erika YAMAGUCHI, Hironobu MATSUO, Hiroki YOSHIMURA and Hideaki MOTOMURA

キーワード: 食品添加物、食肉製品、酸価、過酸化値、揚げ麺

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

はじめに

2018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)および即席めん類の規格基準試験(酸価及び過酸化値)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4検体および加熱後包装食肉製品11検体の計15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 即席めん類(揚げ麺)の規格基準試験(酸価、過酸化値)

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0.1 mol/L水酸化カリウム溶液で滴定して酸価を、同様に0.01 mol/Lチオ硫酸ナトリウム溶液で滴定して過酸化値を求めた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、過酸化値)

即席めん類の成分規格基準は、含有油脂の酸価が3以下、かつ過酸化値が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 揚げ麺の規格基準試験(酸価、過酸化値)
検査した試料は全て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)2015
- 3) 日本薬学会編: 衛生試験法・注解 2015