

17. 食品中の色素に関する研究（第一報）

東京文化短大 中里八恵子

1 現在着色食品が非常に多くなって来たが、それらが食品衛生法に基づいて行なわれているかどうかを観察するために水溶性タール色素について調査した。

理由、許可色素の生産量が少なく有害性タール色素のうちには、それらを添加した時の着色が、その食品に最も好ましいものがあり、使用が極めて簡便で安価であるなどの理由から有毒性タール色素が使用されている例が多い。

2 試料の抽出液を二つに分けアンモニアでアルカリ性とし、他方を塩酸酸性とし白色毛糸を入れ煮沸する。この試験で着色した場合タール色素が存在する。これを更に処理し、酸性タール色素、塩基性タール色素に分類し表より許可色素か否かを判定する。

3 一流メーカー以外のサンプルについて着色食品が食品衛生法に基づいているか否かを検討した結果から水溶性タール色素の許可が48%、不許可が19%、不明33%を示している。次に色について見ると、赤、橙、黄、緑は不許可が約半分もある事を認めた。