

A-44 市販チョコレート的人工着色料について

早稲田大教育 伊藤秀三郎
和洋女大付高 ○園田美喜子
早稲田大教育 前川 静枝

1. 市販チョコレートに着色されているタール色素をとりあげ、どの種の色素がどの位使用されているかを知るためにその分離を検討したのでその結果を報告する。

2. (1)試料 標準食用色素と市販チョコレートを使用した。(2)溶媒 n-プロパノール, 酢酸エチル, 水とを6:1:3 (V/V/V) の溶液にしたものと, n-プロパノール, アンモニアとを7:3 (V/V) の溶液にしたものとである。(3)実験方法 食品衛生検査指針による毛糸染色法を用い試料濃度を0.1%とする。薄層クロマトグラフィーは市販イーストマンシート6061 (シリカゲル) にスポットし, 溶媒1ccを試験管に注ぎその中にシートを挿入し, ゴム栓をして, 上昇法により展開距離を原点より10cmとし移動値の測定をする。

3. チョコレートの着色色素を展開し, 同様に展開した標準食用色素と比較対照し検討した結果, チョコレートの着色に単色で用いられているものは少なく, 特にチョコレートの茶色においては数種類, チョコレートの緑色においても3種類位のタール色素を混合して使用しているものが多いことを認めた。またメーカーによって同色系統のものでも色素の配合の仕方によって濃さがちがうことを認めた。この実験が示す如く着色の淡いものを購入するように努力する必要があると思う。