

A—91 市販水産ねり製品の過酸化水素残存量

ノートルダム清心女大家政

石井のり子

木原 和子

○富田奈々恵

山口 三郎

1. 過酸化水素 H_2O_2 は、食品を漂白すると同時に殺菌効果が期待されるところから、特に水産ねり製品やうどんなどの製造加工に広く使用されてきた。しかし過度の使用により、著量の H_2O_2 の残存する食品がしばしば発見されるようになったので、昭和44年8月から、 H_2O_2 の使用基準が施行されるに至った。筆者らは、京都市内で販売される水産ねり製品について、本規制の前後における H_2O_2 の使用状況を調査し比較検討した。

2. 規制前の調査は昭和44年1~7月に購入したカマボコ、チクワ、ハンペン、ナルト計108件を対象に、規制後の調査は昭和45年6~7月に購入した試料計106件を対象とした。試験法は定性法として硫酸第二チタン法および硫酸バナジウム法を、定量法はカタラーゼ処理を併用するヨウ素法を用いた。

3. 規制前の調査では、定性試験の結果、試料の10%にあたる11件が陽性反応を示した。検出率はカマボコ0%、チクワ8%、ハンペン7%であったが、ナルトは80%の高率を示した。検出量は3,700 ppm(ナルト)~10 ppm(同)で、陽性試料における平均値は690 ppmであった。規制後の調査では、106件中2%にあたる2件のハンペンから、 H_2O_2 を検出したのみで、その検出量は10 ppm および4 ppm であった。すなわち規制前には高濃度の H_2O_2 残存品が認められた水産ねり製品は、規制1年後の現在その使用度は著しく低下し、使用量も基準(100 ppm 以下)をはるかに下まわったものしか発見できなかった。