

日後もかなり残留していた。

(3)市販品の  $\text{H}_2\text{O}_2$  量を調査した結果、基準量以上含有しているものは、ほとんど見出されなかったが、簡易包装の製品より真空包装の製品に  $\text{H}_2\text{O}_2$  残存量が多い傾向が認められた。

#### A-94 食品の消費科学的研究(第2報)

##### —水産ねり製品およびゆで麵の $\text{H}_2\text{O}_2$ 残存量—

東大阪短大 ○富岡 和子  
奈良女大家政 山本 喜男  
丸山 悦子  
遠藤 金次

1. 昭和44年2月1日に、 $\text{H}_2\text{O}_2$  の添加基準が規定されたが、その後実態調査はほとんど行なわれていないので、その定量法を検討するとともに、水産ねり製品およびゆで麵の  $\text{H}_2\text{O}_2$  残存量の測定を試みた。

2. 京阪神および奈良で、市販されている水産ねり製品およびゆで麵を対象に、冬季と夏季の2回にわたり調査した。 $\text{H}_2\text{O}_2$  の定性分析は、硫酸チタン法により、一方定量分析は、ヨウ素滴定法を用いたが、品質改良剤  $\text{KBrO}_3$  の影響による誤差を除去するため、カタラーゼ処理を併用した。

3. (1)ゆで麵の場合、硫酸チタン法により、かなり鋭敏に  $\text{H}_2\text{O}_2$  を検出できるが、本法を水産ねり製品に応用した場合、やや感度が低く、約 60 ppm 以下では検出が困難であった。

(2) $\text{H}_2\text{O}_2$  残存量は、保存初期において激減するが、4