

## A-97 市販食品の人工着色料調査(6)

### —水産ねり製品の着色料—

ノートルダム清心女大家政 ○木原 和子  
山口 三郎

1. 水産ねり製品は古くから人々に広く愛好されてきた日本独特の食品であるが、原料魚が永年の乱獲のため近年減少するに至り、それに伴う品質の低下は各種の食品添加物の使用によって補なわれる傾向にあるという。

我々は数年来各種の市販食品の人工着色料調査を続けているが、今回は以上のような実状にある水産ねり製品、主としてかまぼこについて調査を行ない最近の着色料使用状況を知るとともに、さきに(昭和42年)行なった同様の調査(未発表)の結果もあわせて報告する。

2. 第1回調査では、昭和42年6~8月に京都市内で購入したかまぼこ50件(そのうち着色料試験の対象としたものは30件)を、第2回調査では、昭和45年6~7月に同じく京都市内で購入したかまぼこ76件、なると巻4件、魚そうめん1件の計81件(そのすべてについて着色料試験実施)をそれぞれ試料とした。試験方法は前報と同様食品衛生検査指針に従い毛糸染色法により色素を抽出し濾紙クロマトグラフィーを用いて色素を分離・識別した。

3. 第1回調査では試料の100%(30件)からタール色素を検出、その種類は  $R_{102}$ ,  $R_{103}$ ,  $R_{106}$ ,  $Y_1$ ,  $Y_2$ ,  $B_1$  の6品目であった。第2回調査では色素の判別ができた試料73件中その96%に当たる70件からタール色素を検出し、その種類は  $R_{103}$ ,  $R_{104}$ ,  $R_{106}$ ,  $Y_1$ ,  $Y_4$ ,  $Y_5$ ,  $B_1$  の7品目であった。