

A-17 市販食品の人工着色料調査

(8) 京名菓の着色料

ノートルダム女大 山口三郎 富田奈々恵 ○加藤憲子 村瀬万知子

目的 我々はすでに数種の市販食品について人工着色料調査を行なってきたが、今回は幼児から老人まで幅広い消費者層をもつ菓子の中で一般に高級菓子とされている京銘菓について調査した。

方法 昭和45年1月～7月の7ヶ月間に京都市内で購入した京銘菓170件(生菓子103件、半生菓子28件、干菓子39件)について、食品衛生検査指針に準拠して色素の単離・判定を行なった。

結果 試料の38.2%にあたる65件から11品目のタール色素スポット189個を単離識別した。検出率は生菓子で29.1%、半生菓子で53.6%、干菓子で51.3%であった。干菓子のうち、とくに掛け物類や餡類は83.3%という高率を示した。検出色素の品目とその検出率(%)を順に示すと、 Y_4 (47.1)、 B_2 (25.4)、 R_{106} (9.0)、 Y_5 (7.4)、 R_2 と R_{102} (共に3.2)、 R_3 と R_4 (共に1.6)、 B_2 と R_{103} と Y_1 (いずれも0.5)で、このうち Y_1 は法定外色素である。

試料のうち、例えば外皮とあんのように部位別に区分できるものは1試料を2検体に数え、また五色豆のように1試料中色の異なるものの割合は色ごとに別の検体として扱った。着色された検体119件のうち単一色素のものは64検体(53.8%)、2色混合のものは41検体(34.5%)、3色混合のものは13検体(10.9%)、4色混合のものは1検体(0.8%)であった。なお、あんにおける色素の検出率は15.7%で、色素の品目は B_1 、 Y_4 、 R_{106} であった。