

A-19 冷菓類の人工着色料および細菌汚染度の調査
ノートルダム女大 山口三郎 ○大沢久美子

目的 アイスクリームその他のいわゆる冷菓類は逐年需要が急増し、最近では栄養食品としても注目されるようになってきた。この情勢にかんがみ本年6月より成分規格の改正と内容標示の適正化が行われ、より衛生的な栄養食品としての冷菓が見直されんとしている。この時に当りわれわれは身近な市販品について冷菓の品質調査を試みた。

方法 昭和46年1月～5月の5ヶ月間に京都市内の菓子小売店、食料品店、スーパーマーケット等で購入した冷菓類135件(アイスクリーム32件、アイスクリーム類97件、無標示のため種別不明のもの6件)について、厚生省所定の試験法および食品衛生検査指針に準拠して生菌数と大腸菌群の測定および使用タール色素の検査を行なった。

結果 細菌検査：試料135件中110件(81.5%)は規格合格品であった。生菌数において不合格の品は16件(11.9%)で、このうち8件は大腸菌群も陽性であった。大腸菌群陽性の品は17件(12.6%)であり、その約半数は小豆あるいは苺を混和したものであった。細菌検査で不合格であった25件のうち12件は1枚のフィルムで包んだ程度の簡易包装品であった。人工着色料調査：試料の70%にあたる94件から8品目のタール色素スポット173個を単離判定した。検出色素の品目と検出率(%)は Y_4 (35.3), R_2 (22.0), Y_5 (18.5), B_1 (13.3), R_{102} (6.4), R_3 (2.3), R_{104} (1.7), R_{106} (0.5)であった。