

A-32 特殊調製粉乳及び練乳の残留抗生物質に関する追究

和洋女大文家政 ○宮川豊美 川村一男

目的 昭和45年頃から牛乳中の残留抗生物質問題がマスコミにまとりあげられ、我が国の食生活に於て純生食品・保健栄養食品として大きな地位を占めている牛乳の消費拡大に、ブレーキをかける結果となり世の注目を集めた。これは生産者が、抗生物質の入手が容易な爲、乳牛の治療あるいは予防に乱用し、かつ飼料にまで使用していることによるとされている。そこで疫者等は、都内で市販されている牛乳・加工乳並びにアイスクリーム類の抗生物質汚染について追究を行い、都衛生局の報告とも比較し、牛乳中の残留抗生物質量は減少傾向を示していることと推定されることを昨年報告した。そこで今回は、生乳を原料とする乳製品のうち、乳児栄養品の特殊調製粉乳と練乳について残留抗生物質の検査を行った結果について報告する。

方法 都内及び市川市内で市販されている1971～73年製造の5社の特殊調製粉乳並びに1972、73年製造の無糖及び加糖練乳4社の製品を試料とした。特殊調製粉乳は50℃に加熱した滅菌蒸留水で単一調乳濃度の15%に溶解し、練乳は20%濃度に調製した。検出方法は *Stearothermophilus* var. *B. calidolactis* c 593 株を用い Paper Disk 法で行った。検査時期は本年1月～7月中旬である。

結果 特殊調製粉乳及び練乳の残留抗生物質陽性率は14.2%及び20.0%で、無糖練乳は加糖の約1.1倍の陽性率であった。また残留抗生物質量については、特殊調製粉乳 0.005～0.006 IU/ml、0.003～0.004 ppm で、練乳は 0.007～0.009 IU/ml、0.004～0.005 ppm の成績であった。製造年については両者共、1972・73年からそれぞれ検出された。