A-110 食品用紙紙と紙ナフキンの着色料と需光染料

目的 食品に用いられる紙紙・紙ナフキンには、各種の鮮やかな色彩を施したものや、漂白によって視感度を高めたものが多いが、これらは食品に直接接触して用いられる場合が多いので衛生的配慮が必要である。今回は市販の着色紙紙と紙ナフキンにおける人工着色料と需光染料の使用状況調査を行なった。

方法 昭和47年10月〜昭和50年5月の8ヶ月間に東京都、大阪、兵庫、滋賀、富山で入手した紙紙97件、紙ナフキン91件の計188件を試料とした。1枚を2色以上に染め分けたものはその色名に、2枚を組むものは1枚名に別の検討とした。試験方法：着色料は衛生検査指針に従い溶波クロマトグラフィー、吸収スペクトロメーター、薄層クロマトグラフィー、各種試薬による定性変化などにより検出した。需光染料は検体と1％アンモニアに浸して抽出し、これをガーゼに吸着させた後紫外線照射を行ない判定した。

結果 検体244件中195件から色料（188件）および需光（7件）を検出した。検出率79.3%。検出した着色料は22品目であり、内8品目（R2、R102、R104、R106、Y4、Y5、B1）は複数色料であり、他の14品目はローデミンB、メチルバイオレットなどの限定色料であり、分離色料スポーツ289種の内146種（50.5%）に及んだ。使用頻度の高い順は、R1の92件、次いでY4の39件、R3の39件、B1の30件で、この4品目を合わせると全体の過半数63.7%を占めている。残り79品目の各使用頻度は0.3〜5.2%の低さであった。需光染料は対象検体181件中33.1%に当り69件（いずれも着色）から検出され紙紙ナフキンからは全く検出されなかった。

10月3日(木) 第4会場 午後1:00〜5:30

A-111 大豆焙煎臭成分一 ヘッズスペース・ベーバーのガスクロマトグラム

目的 大豆の食形態は多岐が、それらのうちマカロは炒って転にしただけで消化率の向上、栄養成分物質の破壊の効果があると言われ、焙煎の際生じる独特の香ばしい香りによって高栄養品質に親しまれてきた。本実験ではこの大豆焙煎臭成分の分析、同定に努め生物生成機構の解明を目的とした。

方法 生大豆は直接、焙焼大豆は定温箱中175±2℃で加熱後粉砕し、それぞれ乾および湿状態で加熱調製した全香気H.S.V.をGLC分析し、精製直後の官能的な香りおよびこれらのガスクロマトグラムを比較した。また焙焼後の主要香気成分の含糖ペネルテストを行なった。さらに、カルボニル類については、これを焙焼大豆（乾および湿）からNガス通気法で2g・DNPHとして分離しGLC分析した。

結果 全香気H.S.V.については、生大豆から約20（乾）、および約30（湿）成分。15分焙焼大豆からは乾、湿とともに約40成分が認められ、特には焙焼大豆の乾、湿両H.S.V.のパターンが含有ピーク強度に大いに差が認められた。15分焙焼大豆H.S.V.の揮発性画分は主にカルボニル成分で、それらのうちアセトンあるいはロシアスアルデヒド（またはアセトンあるいはアセチルアルデヒド）とオクソアルデヒドの2成分を同定した。なお、脱脂大豆焙焼香気との比較の結果についても、三の知見を得た。