

A-4 市販清涼飲料水等における食用色素の検出について
名聖短大 山本良子 ○服部富子 梶田紀久子

目的 すでに我々は食用タール色素として現在使用されているものにつき検討し、許容量を下まわる投与においても、ネズミのB₂欠乏症を促進することを報告した。今回は実際に市販されているジュース、氷菓等の嗜好食品に含まれる食用色素の実態につき調査し、小児のB₂欠乏症予防対策に資する調査研究を行った。

方法 愛知県内5ヶ所のスーパーマーケットで購入した氷菓、ジュースおよび和菓子に実用されていた食用色素を通常の分析手法すなわらパーパークロマトグラフィーおよび自記分光光度計により分析した。例えば和菓子については10gを一定量の水で10分煮沸、溶出、一定量に濃縮、通常の方法で毛糸染色後抽出、その抽出液を一定量として測定した。

結果 分析した清涼飲料水（氷菓）に検出された食用色素は、赤色2号、黄色4号、5号および青色1号であった。その含有量は淡赤色氷菓は赤色2号 $0.42\text{mg}/100\text{ml}$ で、淡緑色氷菓では黄色4号 $0.6\text{mg}/100\text{ml} \sim 1.2\text{mg}/100\text{ml}$ と青色1号 $0.1\text{mg}/100\text{ml} \sim 0.2\text{mg}/100\text{ml}$ であり、淡黄色は黄色4号 $1.3\text{mg}/100\text{ml} \sim 1.6\text{mg}/100\text{ml}$ であり、またオレンジ氷菓は黄色5号 $2.1\text{mg}/100\text{ml} \sim 4.1\text{mg}/100\text{ml}$ であった。また他の粉末、希釈用ジュースおよび和菓子について、和菓子の1例をあげると紫色の和菓子1ヶ15g中に含有されていた食用色素は赤色2号 0.06mg と青色1号 0.04mg であった。