

## 生鮮野菜等に使用されるリン酸の実態調査

川村短大 ○大坂 佳保里

小田原女子短大 村田 富士子

【目的】 近年、市販されている生鮮野菜等に漂白、発色および鮮度保持等を目的とし、リン酸およびその塩類（以下リン酸と略す）が使用され、消費者に誤った認識を与えるということが問題になった。これに伴い、厚生省より生鮮野菜等にリン酸を使用しないよう行政指導が行なわれた。最近、食品の栄養的価値や安全性を重視しようとする消費者の間で自然食品等が流行しているが、生鮮野菜等の購入に際して色や形状が大きく影響を及ぼしており、いまだにリン酸を使用しているものが市場に出回っているようである。演者らは、生鮮野菜等に対するリン酸の使用実態を把握すべく調査を行い、若干の知見を得られたので報告する。

【方法】 生鮮野菜等9種類（ごぼう、さつまいも、里いも、長いも、にんじん、根しょうが、もやし、大和いも、れんこん）を用い、泥つきのものは手早く水洗いした後、表面に付着しているリン酸を水洗法により抽出、これを検液として天然由来のリンの溶出が少量で、各種リン酸が測定できる井部らの方法に準じて行なった。

【結果】 市販されている9種類の生鮮野菜等を調査した結果、長いも、にんじん、大和いもにおけるリンの溶出量はほとんどが $0.3\mu\text{g}/\text{ml}$ 以下、泥つきの5種類は、れんこんを除いて $0.4\mu\text{g}/\text{ml}$ 以下であり、リン酸は使用されていないものと思われた。里いも、根しょうが、れんこんでは $10.0\mu\text{g}/\text{ml}$ を越える検体が見られたので調査を続行する予定である。