

目的 食品中の多環芳香族炭化水素(PAH)の分析方法を検討し、さらに「なす」の加熱方法によるPAHの分析を行ない、その結果について報告する。

方法 従来から報告を行なってきた食品中のベンゾ(a)ピレン(B(a)P)の定量法に準ずるが、カラム操作に改良を加えて行なった。

試料はメタノールソックスレー抽出、分液ロートを用いてn-ヘキサン及びジメチルスルホキシド(DMSO)抽出、カラムクロマトグラフィ-は、シリカゲル(1×30cm)石油エーテル・エーテル(9:1)を用いて250ml溶出し濃縮→7%含水アルミナ(1×30cm)n-ヘキサンので溶出しその450mlを濃縮→1%含水アルミナ(1×30cm)n-ヘキサン・エーテル(2:1)で溶出し、50ml毎に分画し1~9のフラクションを分取、濃縮し、けい光測定し、ベースライン法により算出した。

結果 上記の方法に準じ「なす」80gに対し50ppbの濃度のB(a)Pを添加し回収率を検討したところ平均96%であった。

PAHの検出量は、生「なす」0~5.84ppb、輪切り網焼「なす」0~3.59ppb、輪切り鉄板焼「なす」0~14.01ppb及び焼「なす」(果肉部)0~1.10ppbであった。