

煮干しの油脂に関する研究——市販煮干しの油脂酸化状況——
 香蘭女短 ○金子小千枝 青山よしの 元福岡教育大 森重敏子

目的 抗酸化剤BHAの毒性が問題視されたが、まだ禁止されていないので、使用状況はどうかを、煮干しについて調査した。また使用されていないければ、店頭で販売されている煮干しの油脂の酸化状態はどの程度なのかを調査した。併せて、生産地で購入した天日乾燥と人工温風乾燥の二種の煮干しの、保存による油脂の酸化状態を観察した。

方法 近郊のスーパーマーケット、デパート、露天売りで、3ヶ月間隔位で購入した煮干しについて、包装状態・製造元・製造者・製造年月日・添加物の記入の有無・鮮度保持剤の封入の有無を確認し、水分測定・BHAテスト(BHA簡易検査法)を行った。油脂の酸化状態については食品衛生検査法に従い、過酸化価(POV)、酸価(AV)を測定した。保存は冷凍庫内(-20℃)で行い、購入直後、3ヶ月後、6ヶ月後を測定した。

結果 製造元・製造者の表示は露天・計り売りのものを除いてすべて記入されており、製造年月日の記入は半数以下であった。包装は、スーパーマーケットのものが完全であった。市販煮干しのPOVは8~22 mg/kg、酸価は12~30とかなり高い値がみられた。鮮度保持剤入りのものはPOV、AVとも低い傾向がみられた。冷凍保存したものでも3ヶ月後、6ヶ月後にはかなりのPOVの上昇がみられた。また、包装方法別・価格差別等にPOV、AVの比較を行った。