

【目的】 現在のような豊かな食生活を維持しようとする場合、保存料を含む食品添加物の使用は避けられない状況にあり、消費者は上手につきあっていくことが必要である。そこで、保存料の摂取量を少しでも軽減するための方策として、洗浄が保存料除去にどの程度効果的であるかを検討した。

【方法】 '92年7～8月にかけて相模原市内で購入したレモンを5種の洗浄剤、3種の洗浄法で洗浄した。洗浄後のレモンの果皮を細碎し均質化した後、北田ら¹⁾の方法により酢酸エチルで抽出し減圧濃縮後メタノールで定容した。これを高速液体クロマトグラフィーで分析定量した。洗浄液については、減圧濃縮後、果皮に準じて抽出し試験溶液を調製した。両画分の含有量の合計を100%とし、レモン果皮の含有量の割合を残存率、洗浄液中の含有量の割合を除去率として算出した。

【結果】 今回用いたレモンにはオルトフェニルフェノールおよびチアベンダゾールが併用されていたが、脱脂綿による拭き取り洗浄ではほとんど除去されなかった。洗浄溶液に浸漬しスポンジやナイロンタワシで摩擦および研磨する洗浄方法ではチアベンダゾールの80%以上が除去された。しかし、オルトフェニルフェノールは約10%程度しか除去されなかった。

1)北田善三、玉瀬喜久雄、井上雅成、佐々木美智子、谷川 薫： 食衛誌