

食品に少量含まれるアルコールの定量

お茶の水女子大・食物科学 関口伸子、○宮内喜子、村田容常、本間清一

目的. アルコール摂取の問題は、従来飲酒による過剰摂取やアルコール依存症などの病的要因が主題である。しかし、日常的な少量アルコール摂取の健康への影響については功罪の議論があるところである。飲酒のようにアルコール摂取を意識しないが、例えば低塩化した食品の保存性を補う、あるいは風味付けなどのために様々な食品に含まれるアルコールは日常的に無意識に摂取している可能性がある。本研究は少量のアルコールを含む食品を主対象にその含量を測定し、検討の基礎資料とする。

方法. 市販の食品で、包装形態は多様であるが表示によりアルコール含有が明らかなもの（約90検体）を主対象とした。アルコール定量試料は、食品全体に水を加えホモゲナイズ・定容化した後、一定量を30分間水蒸気蒸留して得た溜分をエタノール回収試料とした。標本による回収率は約90%であり、定量値は補正をしないで示した。アルコールはNADHの変化量を340nmで測定する酵素法によった。

結果. 同じ食品群の中でも広い測定値を示した。うに、塩辛など海産物加工品（0.93~7.56%）は特に多く、味噌（0.84~4.20%）・醤油（1.60~3.96%）・漬物でもビールに匹敵する濃度のものもあった。洋菓子（~4.52%）では、チョコレートのようにアルコール含有の注意書きのあるものは多かった。パンのように微量含んでいるものもあった。食事メニューを設定し、食事全体での摂取可能性も検討中である。