

A—32 食品の包装材に関する研究

(合成樹脂製食品包装材を用いたソーセージの水抽出液のヒメダカにおよぼす影響)

東京家政大 ○草間 正夫
白鳥つや子
木本 寿子

1. 研究の目的 肉類の加工・貯蔵に使用される包装材が、内容物である食品の性質にいかなる影響を示すかは興味のある問題である。すでにナガスクジラ、クロカジキ肉をポリセロで真空包装し、貯蔵中における肉成分の変化をしらべたが、ポリセロが肉成分に悪影響を示すことを認めず、その測定を進めることができた。また包装材の水、希酢酸、ラードによる各抽出液をつくり、それをシロネズミに与える飼育試験を行ない、それら包装材から遊離する物質による有害作用を認める一定の傾向をもつことなく、シロネズミが順調な生育を示すことを知った。しかし、包装材の水抽出液によるヒメダカの飼育試験を試みたところ、生育に支障をきたし、死をまねき、それが条件によって異なることも知りえた。そこで、その包装材をソーセージの包装に用いた場合に、それがソーセージ内に移行するかどうかを知るためにこの実験を試みた。

2. 方法 合成樹脂製包装材3種と天然羊腸で包装した魚肉ソーセージをつくり、一定期間経過後、ソーセージの包装材に接した部分と内部に分け、それぞれの水抽出液をつくる。これらの水抽出液でヒメダカの飼育試験を行ない、ヒメダカの挙動を経時的に観察する。

3. 成果 ヒメダカの飼育成績が、包装材の種類別により、また同一種類においても内部と外部とにおいて異なった結果を示すことを知った。