

ミン酸ナトリウムが検出され、約半数にズルチンを検出した。

A-50 市販食品の使用甘味料について

山口大教育 ○桜井リツ子
岩政 厚子
石村 隆子

1. 本研究は市販甘味食品に使用されている甘味料の種類とその使用量を検出し食品選択上の一助にしたいと考えた。

2. 試料は昭和40年7月から42年3月までの市販されている粉末ジュース5種類、缶入りジュース5種類、粉末しるこ5種類、煮豆及び佃煮類10種類、果物缶詰10種類、白あん6種類、ジャム12種類、アイスクリーム12種類について行い、糖定量はベルトラン法により、その他は人工甘味料検出法によって測定した。

3. 粉末ジュース、缶入りジュース、粉末しるこ、煮豆と佃煮類、果物缶詰の殆どすべてに溶性サッカリン、チクロヘキシルスルファミン酸ナトリウムを検出した。糖は使用していないものから53%含有するものまで多様であり、少数ではあったがズルチンを検出した。白あんには一般に蔗糖が多く使用され、これに溶性サッカリンを併用していることを認めた。ジャムは蔗糖の使用を認められないものから20%使用のものまで段階があったが、一般に還元糖を多量使用していることがわかり、多いもので52%検出した。又、ジャムにも溶性サッカリンの併用が認められた。アイスクリーム類は蔗糖含有量17%のものもあったが一般に糖濃度は他のものに比べて低く、すべてに溶性サッカリン、チクロヘキシルスルファ