

A-42 食品添加物の使用状況調査（第1報）  
—福神漬類の防腐剤について—

東京学芸大 ○仁藤 房枝  
元山 正

1. 食品添加物の使用について各方面から注目をあびているが、保存食品と考えられる漬物類についても防腐剤の使用が認められている。今回は市販福神漬類の防腐剤使用状況ならびにそれらの食塩および糖の含量との関係について調べた。

2. 防腐剤であるソルビン酸は透析液についてポリアミドによる薄層クロマトグラフィーを行ない、紫外線吸収により検出し、食塩はホルファルド法、糖はソモギー法により測定した。

3. 市販福神漬類16社34種について測定した結果、ソルビン酸の検出されないものは7種であるが、会社は2社で、ほとんどのものはソルビン酸の使用が認められた。食塩含量は、大差が認められなかったが、糖の含量には大きな差が認められ、人工甘味料の使用が考えられる。なお袋に人工保存料、人工甘味料の使用を表記してあるものは2社にすぎなかった。