

3週間抑制できるが、風味は無添加の清酒の方が良好な場合が多いという興味ある結果を得た。

A-43 食品添加物としてのサリチル酸の検討

名古屋女大家政 青木 みか
松島由美子
KK産研 ○松田ゆき子
富士川二中 榛村 信子

1. わが国においてサリチル酸（以下 s・a と略記す）は食品保存料として許可されているがその慢性毒性の有無は確認されていない。私共は動物実験によって s・a の生体への影響をしらべるとともに、市販清酒類の s・a 含有量を測定し、さらに s・a 無添加の清酒と添加したものについてその保存性と風味の経時的変化を比較して s・a 添加の意義と障害を検討した。

2. 動物実験にはマウス60匹を使用し自然投与法により s・a 溶液を経口的に摂取させたがまず投与量を変えて体重の消長に及ぼす影響をみた。次に体重の減少を伴わず外観は標準区と同様な発育を示す濃度(1日1匹当りの平均摂取量は0.5% s・a 水溶液4.61ml)で18週間飼育し、肝、腎、脾、胃、小腸、睾丸の病理組織学的検査や血球数の経時的変化をみた。又市販清酒類の s・a 含有量を食品検査標準法によって定量しさらに s・a 無添加の清酒に規準量の s・a を添加して 25°C に4カ月放置しその間、pH、細菌数ならびに味覚テストによる風味の変化について s・a 添加の影響をしらべた。

3. s・a 投与13週間のマウス肝組織に水腫様の顕著な病理学的変化を認めたが他の臓器には著変を認めなかった。又供試した市販清酒21種中 s・a を規準量以上含有するもの4種、無添加のもの2種であったが後者に s・a を添加し保存効果をしらべた結果、細菌の繁殖は初期2~