

A-45 市販食品の人工着色料調査 (3)

—駄菓子着色料—

ノートルダム女大 ○内藤 和子
浅川 千春
山口 三郎

1. 最近食品の着色にタール色素が濫用されていることは周知の事実であり、一方近年食用タール色素の毒性に関する新知見の発展に伴ない行政上の態度は慎重になりつつある。

筆者らは子供の愛好する駄菓子の着色料に興味を抱きその使用状況の実態調査を行なった。

2. 昭和42年12月～44年7月に京都、大津両市内で購入した駄菓子233件を試料とし、食品衛生検査指針に従って毛糸染色法により色素を抽出、濾紙クロマトグラフィーを用いて分離し、スポットの色調、Rf値、吸収スペクトル等について標準色素と比較、識別した。

3. 試料の92%に当る214件からタール色素(13種類)のスポット332個を分離した。その内訳は、食用赤色2号: R₂ (16個), R₁₀₂ (22), R₁₀₃ (4), R₁₀₄ (15), R₁₀₅ (2), R₁₀₆ (41), Y₄ (113), Y₅ (44), 旧Y₁ (1), B₁ (61), B₂ (2), V₁ (9), G₂ (1), 不明(1)であった。スポットを検出した試料のうち色素を単一使用したものは124件(58%)で、2色混合使用したもの75件(35%), 3色混合使用は8件(4%), 4色混合使用は

3件（1%）であり，残りの4件は単一使用と2色混合使用とを併用したものであった。

検出率の高かった色素は Y_4 の113回（34%）， B_1 の61回（18%）， Y_5 の44回（13%）， R_{106} の41回（12%）で，いずれも耐還元性，耐紫外線性，耐熱性の強い色素である。また法定外色素（旧 Y_1 ）を B_1 と混合使用していた試料（有平糖）が1件あった。