

A-46 市販食品の人工着色料調査(4)

—漬物の着色料—

ノートルダム女大 ○佐竹 順子
外山まり子
山口 三郎

1. 最近市販食品にタール系着色料が広く用いられ、その毒性が問題になっている。我々は、日本人の食生活と縁の深い漬物の市販品について、人工着色料の使用状況の実態調査を試みた。

2. 昭和42年12月～44年7月の間に京都市内で購入した漬物259件を試料として、食品衛生検査指針所定の毛糸染色法により抽出した色素を、濾紙クロマトグラフィー法により分離し、スポットの色調、 R_f 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85%に当る220件からタール色素(10種類)のスポット408個を分離し得た。その内訳は、赤色系は R_2 (19個)、 R_3 (3)、 R_{102} (93)、 R_{103} (23)、 R_{104} (31)、 R_{106} (57)、計226個、黄色系は Y_4 (120)、 Y_5 (36)計156個、青色系は B_1 (23)、 B_2 (3)計26個であった。検出回数之最も多かったのは Y_4 であるが、最も広く用いられていたのは赤色系色素である。色素を検出した試料中、94件(43%)が単一色素、79件(36%)が2色混合、32件(15%)が3色混合、15件(7%)が4色混合使用であった。

法定外色素が検出されなかったのは幸であるが、着色度が濃厚にすぎると考えられる試料が多かったのは遺憾である。