

チレンの順であった。しかしながら、ポリエチレン、ポリプロピレンにおいては、着色というよりも、文字通り汚染された状態を呈していた。

A-47 食用色素によるプラスチックの着色汚染 (第1報) ウコン

武庫川女大家政 藤原 康晴
○井本美代子
安田 武

1. 最近、プラスチック製の食器の普及が著しく、成型の容易さ、原料コストが安価、落しても簡単には破損しないなどの利点をもっている。しかし、反面、付着した汚れは洗浄しても除去されにくく、食器として重要な清潔感を損う場合が多い。食用色素としては天然のものから合成品まで数多くあるが、ここでは、カレー、たくあんなどの着色剤として用いられているウコンによるポリスチレン、ポリプロピレン、ポリエチレン、ポリカーボネート、ポリエチレンテレフタレート、セロファンなどの化学組成の異なった種々のプラスチックのフィルムの汚染状態を検討した。

2. ウコンの1.5%水溶液、およびウコンの発色主成分であるクルクミンの0.3%水溶液に上記フィルムを浸漬し、沸点で2時間処理し、水洗、風乾後、フィルムの可視スペクトルを測定して汚染状態を比較した。

3. セロファン、ポリエチレンテレフタレートが最もよく着色されており、ついでポリカーボネート、ポリス