

# A-18 市販食品の人工着色料調査 (9) 海産物加工食品の着色料

ノートルダム女大 山口三郎 木原和子 ○宮崎由紀子 中川小夜子

目的 海産物は我が国においては古くから動物性蛋白の重要な供給源として、また国民の嗜好に合った種々の加工食品の原料として用いられ、惣菜のみならず酒の肴やレジャー用のおやつとしても老若を問わず愛好されている。これらの食品の加工工程において、原料独自の色調の損失を補うためや食欲をそそるために人工着色料が相当広く使用されているようである。我々は数年来各種の市販食品について人工着色料の使用状況調査を続けているが、今回はこれらの海産物加工食品について調査した。

方法 昭和45年1月〜7月に京都府と広島県で購入した市販の海産物加工食品260件を調査対象とした。その種類別内訳は乾製品30件、塩蔵品36件、調味加工品194件である。試験方法は食品衛生検査指針に従い毛糸染色法により色素を抽出し濾紙クロマトグラフィーを用いて色素を単離・判定した。これと並行して、試料の大部分を占める包装品における標示の励行状況および包装材料の材質についても若干の調査をした。

結果 試料260件の60.4%にあたる157件からタール色素のスポット274個を検出した。その種類と検出回数はY<sub>4</sub>が94回、Y<sub>5</sub>が72回、R<sub>106</sub>が45回、R<sub>102</sub>が40回、B<sub>1</sub>が18回、R<sub>2</sub>が2回、R<sub>103</sub>, R<sub>104</sub>, R<sub>105</sub>はいずれも1回で法定外色素は1件も検出されなかった。試料260件に対する1試料当り平均スポット数は1.1個で、この検出率は既に調査した数種の食品に比べてやや低い。試料の種類別検出率は乾製品66.7%, 塩蔵品58.3%, 調味加工品59.8%であった。