

A-20 食品添加物の使用状況調査 (第2報) 野沢菜漬について  
東京学芸大 ○仁藤房枝 元山正

目的 食品添加物については、たとえ法的に使用を認められているにせよ unnecessary な食品に使用することは望ましくない。今回は野沢菜漬を中心として、市販葉菜類漬物の食品添加物、特に着色料と保存料について調査すると同時に、ビタミンC含量を測定した。

方法 食品添加物の検出は日本薬学会協定法に準拠して行なった。着色料は毛糸染色法により抽出し、シリカゲルによる薄層クロマトグラフィを行なった。保存料は Cellulose Tubing (三光純薬) を用いて透析し、透析外液をエーテル抽出し、ポリアミドによる薄層クロマトグラフィを行ない、紫外線吸収により検出した。ビタミンCは2,4-ジニトロフェニルヒドラジン法により還元型と酸化型を測定した。

結果 市販野沢菜漬10種、白菜漬2種、生野沢菜3種について実験を行なったが、着色料については野沢菜10種中7種は明らかにその使用が認められ、主に黄色色素である。保存料は6種にソルビン酸の使用が認められた。野沢菜漬はその漬込方法をみると醤油漬の一種と考えられることから、ソルビン酸の使用は法的には認められている。ビタミンCについては、生の野沢菜は42-101mg/100gのビタミンC含量で、還元型が85-92%をしめているが、漬物については殆んどが酸化型で8-44mg/100gとなっている。