

A-87 市販食品の人工着色料調査 (10) ジャム・マーメイドの着色料
ノートルダム女大 山口三郎 ○木原和子 日田まり子 副田節子

目的 私達は数年来各種市販食品の人工着色料の使用状況実態調査を続けてきたが、今回はパン食の普及・定着にともない需要が次第にのび、また種類も豊富になってきたジャム・マーメイド類について調査した。最近では輸入品が多く出廻り一般家庭でも広く用いられていると思われるのでこれも調査の対象とした。

方法 試料は昭和46年1月～6月の6ヶ月間に京都市、神戸市、尼崎市で購入した国産品120件、輸入品35件の計155件である。試験方法はこれまでと同様、厚生検査指針所定の方法に従い、毛糸染色法により色素を抽出、ろ紙クロマトグラフィーにより分離識別した。この方法で判定し難いものについては可視部吸収スペクトル測定、紫外線照射による蛍光反応等も併せ用いた。

結果 試料155件中27件よりタール色素を検出しその検出率は17.4%である。これは今までに調査した食品中最も低い検出率である。このうち国産品では120件中26件、輸入品では35件中わずかに1件であった。色素を検出した試料の種類はイチゴジャム、オレンジマーメイド、ミックスマーメイドの3種類のみでそのうちイチゴジャムの検出率が最も高く27件中22件(81.5%)と大部分を占めていた。得られた色素スポットは8種類、総数44個でその内訳はR₂(12個)、R₃(1)、R₁₀₂(8)、R₁₀₃(1)、R₁₀₄(3)、Y₄(11)、Y₅(7)、B₁(1)であった。色素の配合状況を見ると色素の単一使用品が17件(63.0%)、2色混合使用品が7件(25.9%)、3色混合使用品が1件、4色混合使用品が2件であった。以上の他に標示事項、価格等についても調査した。