

A-8 市販食品の人工着色料調査 (13) 幼児菓子の着色料
ノートルダム女大 ○木原和子 山口三郎

目的 数年来各種市販食品の人工着色料使用状況調査を続けているが、今回は幼児菓子について調査した。幼児にとって菓子は単に嗜好品であるばかりでなく三度の食事で不足する栄養の補給という意味がありその内容は栄養的にもまた発育途上の子供に与えるものであるため衛生的にも充分考慮されなければならない。しかし市販の幼児菓子は、幼児の関心をひくべく外観に重点がおかれ、従ってタール色素の使用度も高いのではないかと考え、特に今回の調査対象とした。

方法 試料は昭和48年12月から49年3月の4ヶ月間に京都市、寝屋川市、高松市、上越市で購入した菓子183試料(294検体)である。検査方法は従来通り食品衛生検査指針所定の方法に従った。

結果 タール色素の検出率は81.3%の高率であった。試料の種類別にみるとゼリー・マシュマロ類の100%、ラムネ菓子類の97%、飴類の93%などが非常に高いのに対し、キャラメル類、ビスケット・ウェハース類においてはそれぞれ8%、25%と低率であった。検出色素の種類は赤色系4品目(R2、R3、R102、R106)、黄色系2品目(Y4、Y5)、青色系2品目(B1、B2)の計8品目で法定外タール色素は1件も検出されなかった。使用頻度の高い色素はY4、Y5、B1などであった。色素の配合状況は他の種類の食品におけると同様単品目使用が最も多く、2品目混合使用を合せると全体の97%を占めていた。着色料に関する表示率は78%であったが、タール色素を使用しているにもかかわらず表示を怠っていたものが11件(6%)あった。