

## A-21 野菜、果物の洗浄に関する研究(オ1報)

ライオン家庭科研 ○藤礼子 久保田隆之 田中良平 藤井徹也

1. 目的 昭和49年6～11月に小売店より購入した10種の野菜、果物について汚染実態を調査し、併せてそれらの汚れに対する水洗いと洗剤洗いの除去効果についても検討した。

2. 方法 細菌は大腸菌(群)及び生菌数について、それぞれデスオキシコ-レイト培地、及び普通寒天培地を用いて常法により測定した。残留農薬は、硫酸により湿式分解後、銅、鉛については原子吸光法により、ヒ素についてはジエチルジチオカルバミン酸銀法によりそれぞれ比色定量し、有機リン系の農薬についてはFIDガスクロマトグラフィーにより定量した。それ以外の汚れについては肉眼及び顕微鏡で観察した。洗浄は、水又はLAS系の市販台所用洗剤を用いて、3分間洗浄後、流水(120ml/秒)で30秒間すすりだ。

3. 結果 野菜、果物の細菌汚染では、1g当たり $10^3 \sim 10^8$ の汚染度であり、前年同時期に比べて汚染が大きい傾向を示した。又、残留農薬による汚染では、殆んどの野菜、果物は残留農薬基準(厚生省)以下の汚染であるが、中には基準以上に汚染されているものがあった。その他の汚れには、土砂、昆虫卵、幼虫、昆虫の死骸、カビなどが認められた。

一方、水洗い及び洗剤洗いによる汚れの除去率は、細菌、残留農薬、その他の汚れのいずれに於いても、水洗いよりも洗剤洗いの方が除去率が高かった。

従って、野菜、果物は台所用洗剤を用いて洗浄することが必要と考えられる。