

加工食品中のPとCa含有量について(第2報)

ハンバーグ, インスタントスープ, チーズ

文教大女短大 岩村泰子 ○野崎恵子 兵庫教育大 元山 正

目的 加工食品にリン酸塩が種々の目的で使用されており、我々の食生活にリンの摂取過剰傾向が指摘されている。昨年本学会で練り製品のPとCa含有量を測定し報告した。その結果、練り製品にはリン酸塩と同時にCaも添加されていると思われるものもみられた。そこで今回はハンバーグ, インスタントスープ, チーズについて検討したので報告する。

方法 試料は昭和57年7月と58年2~3月の2期にわたり、市販のハンバーグ20検体、インスタントスープ(コンソメ28検体、ポタージュ39検体)、チーズ(ナチュラル17検体、プロセス20検体)を購入しPとCaを測定した。チーズは湿式灰化法により、その他は乾式灰化法により灰化し、Pはモリブデン青比色法で、Caは過マンガン酸滴定法により行った。

結果 ハンバーグのCaは23~165mg%で20検体が平均的に分散されていた。Pは96~213mg%で検体数の60%は110~140mg%の範囲に分散していた。P/Ca比は2以下のものが50%を占めていた。ポタージュスープのCaは23~500mg%であるが、300mg%以上のものは2例で50~200mg%に分散していた。Pは174~877mg%で25例が200mg%代であった。P/Ca比は2以下のものが多かった。コンソメスープのCaは16~139mg%、Pは31~267mg%でポタージュスープよりCa、Pともに少ない値を示していた。プロセスチーズのCa198~710mg%であるが、ほとんどが500~700mg%範囲内であった。Pは500~1043mg%で平均的に分散されていた。P/Ca比はほとんどが2以下で平均1.37であった。ナチュラルチーズのCaは46~1383mg%であるが、100mg%以下のもの5例、1300mg%代のもの3例で、他は600~800mg%代であった。Pは62~931mg%でCaで少ない値を示したものは、Pも少ない値を示した。P/Ca比は平均0.99であった。