C 109　生鮮野菜等に使用されるリン酸の実態調査　（第２報）

川村短大　大坂佳保里

［目的］　前報において、市販されている生鮮野菜等のリン酸の使用実態について調査を行なった結果、１１０検体の約２５％にリン酸を使用している疑いが持たれたことを報告した。生鮮野菜等には多量のリンが含まれていることが知られており、洗浄、加工、損傷等による天然由来リンの溶出が、測定値に影響を与えることは十分に考えられる。
そこで本実験において天然由来リンの溶出について検討を行ない、若干の知見を得たので報告する。

［方法］　生鮮野菜等１０種類のリン酸無添加のもの（含　ドロ付き）をできるだけ全形のまま用い、前報のオルトリン酸、メタリン酸、ポリリン酸、ピロリン酸が同時定量できる方法と衛生試験法を併用して、天然由来リンの溶出量を検討した。また剥皮、細切等の加工や損傷に伴う溶出量についてもブラックマッペもやし、豆もやしを除いた８種類を皮むき器などを用いて剥皮し、さらにごぼう、にんじんは細切して同様に検討した。

［結果］　リン酸無添加の生鮮野菜等の天然由来リンの溶出量は、前報と衛生試験法による差はほとんどみられなかった。リンの溶出量は、剥皮、細切と加工度が高くなるにつれて増加し、未加工の物に比べて約３～５００倍の値を示した。このことからごぼう等の表皮が弱く、洗浄等で損傷を受けやすい試料は天然由来リンの溶出量が多くなり、リン酸量に影響を受けやすいことがわかった。これらを元に新たに判定基準値についても検討中であり、引き続き市販品の実態調査も続行中である。