

食品添加物、器具・容器包装等の理化学検査結果(2010年度)

八田 秀樹、西川 徹、山之内 公子

Survey Report Food Additives and Apparatuses/Containers and Packages (2010)

Hideki YATUDA, Toru NISHIKAWA and Kimiko YAMANOUCHI

Key words: food additive, lead, ceramic ware, acid value, peroxide value, fried noodles

キーワード: 食品添加物、鉛、陶磁器、酸価、過酸化物価、揚げ麺

はじめに

平成 22 年度食品・添加物の一斉収去検査において、陶磁器製食器からの鉛の溶出試験及び即席めん類の規格基準試験(酸価及び過酸化物価)を行ったので報告する。

調査方法

1 陶磁器製食器からの鉛の溶出試験

県内に流通する陶磁器製食器のうち、県内産 32 検体を試料とした。

検査は、陶磁器に含まれる鉛(Pb)を4%酢酸溶液で溶出した後、原子吸光分析装置(PerkinElmer AAnalyst 100)を用いて、原子吸光光度法により測定した¹⁻³⁾。

2 即席めん類(揚げ麺)の規格基準試験(酸価、過酸化物価)

県内に流通する揚げ麺のうち、県内産を中心に 24 検体を試料とした。

検査は、試料よりジエチルエーテルで抽出した油脂を用いて行った。抽出した油脂を 0.1mol/L 水酸化カリウム溶液で滴定して酸価を、同様に 0.01mol/L チオ硫酸ナトリウム溶液で滴定して過酸化物価を求めた¹⁻³⁾。

規格基準

1 陶磁器製食器(鉛)

- 1) 深さ 2.5 cm 以上で容量 1.1 L 未満の陶磁器、
- 2) 深さ 2.5 cm 以上で容量 1.1 L 以上の陶磁器及び
- 3) 液体を満たせないもの、深さ 2.5 cm 未満の陶磁器の鉛の規格基準は、それぞれ 1) 5.0 µg/mL、2) 2.5 µg/mL 及び 3) 17 µg/mL である。なお、定量下限は 0.5 µg/mL である。

2 揚げ麺(酸価、過酸化物価)

即席めん類の成分規格基準は、含有油脂の酸価が 3 以下、又は過酸化物価が 30 以下である。

検査結果

1 陶磁器製食器(鉛)

検査した試料は全て定量下限未満であり、規格基準に適合していた。

2 揚げ麺の規格基準試験(酸価、過酸化物価)

検査した試料は全て定量下限未満であり、規格基準に適合していた。

参考文献

- 1) 食品衛生法(昭和 22 年法律第 233 号)
- 2) 日本食品衛生協会編: 食品衛生検査指針(理学編)、2005
- 3) 日本薬学会編: 衛生試験法・注解 2000