

# 食品添加物、器具・容器包装等の理化学検査結果(2013 年度)

荒木 昌彦、坂本 真樹子、山之内 公子

## Survey Report Food Additives and Apparatuses / Containers and Packages (2013)

Masahiko ARAKI, Makiko SAKAMOTO 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25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およ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 34 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<sup>1-3)</sup>。

#### 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、試料より石油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 0.1 mol/L 水酸化カリウム溶液で滴定して酸価を、同様に 0.01 mol/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<sup>1-3)</sup>。

### 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 3L 未満の陶磁器、3) 深さ 2.5 cm 以上で容量 3 L 以上の陶磁器及び 4) 深さ 2.5 cm 未満の陶磁器の鉛の規格基準は、それぞれ 1) 2 µg/mL、2) 1 µg/mL、3) 0.5 µg/mL 及び 4) 8 µg/cm<sup>2</sup> 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 2010