

食品・陶磁器製食器の一斉収去検査結果(2016年度)

橋田 真幸、吉村 裕紀、本村 秀章

Survey Report of Oxidative Deterioration Degree in Deep-Fried Noodles and Lead Concentrations Released from Ceramic Wares (2016)

Masayuki HASHIDA, Hiroki YOSHIMURA and Hideaki MOTOMURA

Key words: deep-fried noodles, acid value, peroxide value, ceramic ware, lead

キーワード: 揚げ麺、酸価、過酸化値、陶磁器、鉛

はじめに

2016年度食品・添加物の一斉収去検査において、即席めん類の規格基準試験(酸価、過酸化値)および陶磁器製食器からの鉛の溶出試験を行ったので報告する。

調査方法

1 即席めん類(揚げ麺)の規格基準試験(酸価、過酸化値)

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値を求めた¹⁻³⁾。

2 陶磁器製食器の溶出試験(鉛)

県内に流通する陶磁器製食器のうち、県内産 16 検体を試料とした。

検査は、陶磁器に含まれる鉛を暗所で常温の条件下において、4%酢酸溶液で 24 時間溶出した後、原子吸光分析装置(島津製作所株式会社 AA-6200)を用いて、原子吸光光度法により測定した¹⁻³⁾。

規格基準

1 揚げ麺(酸価、過酸化値)

即席めん類の成分規格基準は含有油脂の酸価が 3 以下、または過酸化値が 30 以下である。

2 陶磁器製食器(鉛)

表 1 に示すとおり、陶磁器の深さや容量、用途により異なる。なお、定量下限は 0.5 µg/mL である。

表 1 陶磁器の鉛溶出規格

陶磁器の区分		溶出規格
深さ 2.5 cm 以上	容量 1.1 L 未満	2 µg/mL
	容量 1.1 L 以上 3 L 未満	1 µg/mL
	容量 3 L 以上	0.5 µg/mL
	加熱調理用器具	0.5 µg/mL
深さ 2.5 cm 未満		8 µg/cm ²

検査結果

- 揚げ麺の規格基準試験(酸価、過酸化値)
検査した試料は全て規格基準に適合していた。
- 陶磁器製食器の溶出試験(鉛)
検査した試料は全て規格基準に適合していた。

参考文献

- 食品衛生法(昭和 22 年法律第 233 号)
- 日本食品衛生協会編: 食品衛生検査指針(理化学編) 2015
- 日本薬学会編: 衛生試験法・注解 2015