

## 輸入果実中の防黴剤の実態調査

永田 知子 宮本 文夫 佐伯 政信

### Contents of Preservatives in Imported Fruits

Tomoko NAGATA, Fumio MIYAMOTO and Masanobu SAEKI

1978年7月から1980年8月の3年間、県内のかんきつ類及びバナナについてDP, OPP, TBZの残留調査を行った。分析方法は、DP, OPPについては厚生省達達昭和53年9月28日付環食化第44号, TBZは食品化学特殊講習会に於ける原田らの方法に準じて行なった。結果は1)かんきつ類はDP, OPPを併用しているものが多く、オレ

ンジはTBZも併用していた。2)規制値を越えたものは、DPのオレンジ1検体のみであった。3)防黴剤の果肉への浸透は、ないと考えられる。本調査を進めるにあたり、御協力をいただいた衛生指導課の方々に深謝いたします。

表1. 試料の内訳

採取月日	1978年6月	1979年2月	1979年9月	1980年8月
検体				
レモン	1カートン	1カートン	2検体	5検体
オレンジ	1カートン	1カートン	2検体	4検体
グレープフルーツ	1カートン	1カートン	3検体	6検体
バナナ		2検体		

表2. かんきつ類及びバナナの全果のDP, OPP, TBZ含有量範囲

(単位: ppm)

項目	DP	検出率	OPP	検出率	T. B. Z	検出率
検体名(数)						
レモン(9)	4.2~20.8	9/9	0.2~4.2	9/9	ND~0.4	4/7*
オレンジ(8)	3.1~78.5	8/8	0.1~2.3	8/8	0.1~3.2	6/7*
グレープフルーツ(11)	ND~53.5	10/11	ND~2.9	7/11	ND~1.3	1/10*
バナナ(2)					ND	0

注1) \* T. B. Zの検査は、1978年6月の検体については、行っていない。

注2) 検出率=検出検体数/検体数

表3. 果皮及び果肉におけるDP, OPP及びTBZの含有量

(単位: ppm)

項目	DP		OPP		T. B. Z	
	果皮	果肉	果皮	果肉	果皮	果肉
検体名						
レモン	5.4~51.9	ND	0.6~9.1	ND	ND~1.5	ND
グレープフルーツ	0.8~182.1	ND	ND~11.2	ND	ND~5.7	ND
オレンジ	10.7~188.2	ND	0.36~13.8	ND	2.7~7.8	ND
バナナ					ND	ND

輸入果実中の防衛剤の実態調査

表4. カートン中におけるクラフト紙の位置及び、DPの含有量

(単位：ppm)

位 置 \ 検 体 名	レ モ ン	グ レ ー プ フ ル ー ツ	オ レ ン ジ
上 段	14.4±1.0 *	53.5±1.5	45.1±6.0 *
中 段	15.1±2.0 *	25.3±6.7 *	53.0±7.0 *
下 段	15.2±0.2	36.1±2.9	33.1±3.0

注1) 検体は、1979年2月採取のものについて行なった。

注2) DPを湿潤させたクラフト紙の位置は表の\*で示した。