

それホント？辛子明太子の亜硝酸ナトリウム表示

福岡市内で平成13年7月から平成15年11月までに実施した辛子明太子の収去検査結果より、亜硝酸根の残存量についてまとめてみました。

辛子明太子はその製造段階での亜硝酸ナトリウムの使用は認められていませんが、亜硝酸ナトリウムを使用したたらこを原料として製造することができます。たらこへの亜硝酸ナトリウムの使用基準は亜硝酸根残存量として0.0050g/kgです。

検体数

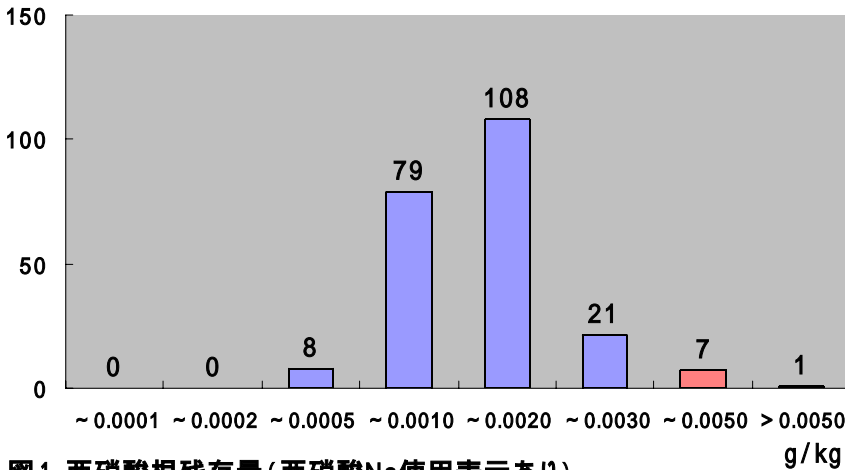


図1 亜硝酸根残存量(亜硝酸Na使用表示あり)

検体数

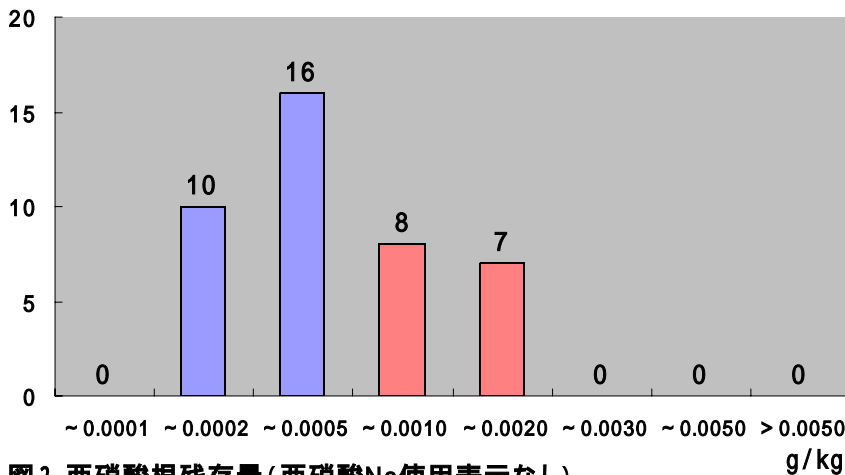


図2 亜硝酸根残存量(亜硝酸Na使用表示なし)

図1に亜硝酸ナトリウムの使用表示がある辛子明太子の亜硝酸根残存量の濃度分布を示しています。

0.0005g/kg を超え 0.0030g/kg 以下に 92 %の検体が分布しています。亜硝酸ナトリウムが適量使用されたたらこを原料とした辛子明太子は亜硝酸根残存量が0.0005g/kg を超え 0.0030g/kg 以下の濃度範囲に入ると考えられます。言い換えれば 0.0005g/kg を超える検体については亜硝酸ナトリウムを使用したたらこを原料に製造されていると判断できます。

図2に亜硝酸ナトリウムの使用表示がない製品の亜硝酸根残存量を示しています。

0.0005g/kg を超える検体については、使用表示はありませんが亜硝酸ナトリウムを使用したたらこを原料に製造されたことが推測されます。

辛子明太子においては、亜硝酸根残存量 0.0005g/kg が原料たらこに亜硝酸ナトリウムを使用したか否かの判断基準になると思われます。

<参考> メッセージ No.131 では亜硝酸ナトリウムを添加したたらこには図3の様に発色効果が認められ、亜硝酸根残存量が 0.0008g/kg という結果を紹介しています。



図3