

## 魚肉ねり製品中の着色料検査における未知ピークの構造推定

保健科学課 小出石千明・戸渡寛法\*・安川幸恵\*\*・宮崎悦子

\*環境局環境監理部環境保全課

\*\*東区保健福祉センター衛生課

令和3年度食品衛生研究発表会

指定食品添加物である食用赤色 106 号には、副成色素、未反応原料及び反応中間体の含量の上限値が設けられている。市販の食用赤色 106 号には、一定量の副成色素等が含まれているとの実態調査報告があるが、実際に食用赤色 106 号が使用された食品中に含まれる副成色素等について調査、検討された例はない。そこで、食用赤色 106 号が使用されることが多い魚肉ねり製品について、抽出液を濃縮し、高速液体クロマトグラフで測定したところ、食用赤色 106 号と異なる保持時間の未知ピークが検出された。液体クロマトグラフ四重極飛行時間型質量分析計を用いて当該未知ピークの構造推定を試みたところ、食用赤色 106 号の副成色素であると推定された。