

膨脹剤を使用した菓子類中のアルミニウム試験法の検討

保健科学課 安川 幸恵・宮崎 悦子

令和2年度食品衛生研究発表会

平成30年に食品、添加物等の規格基準の一部が改正となり、膨脹剤などに含まれる硫酸アルミニウムアンモニウム及び硫酸アルミニウムカリウムについて、菓子、生菓子及びパンに対する使用基準がアルミニウム（Al）として0.1 g/kgと新たに設定され、基準が強化された。そこで、収去検査に対応可能な検査体制の整備を目的として、硝酸・過酸化水素による湿式分解後にICP-MSで分析するAl試験法を検討した。また、「食品中の有害物質等に関する試験法の妥当性確認ガイドラインについて」を参考に、試験法の妥当性を確認した結果、真度は97%、併行精度は4.4RSD%、室内精度は4.5RSD%であり、いずれも目標範囲を満たしていた。