

### 苦味を感じたジャムパン

「スーパーで袋入りのジャムパンを購入し食べたところ、苦味を感じた。苦味の原因を調べてほしい。」という苦情が寄せられました。苦情事例集で同様な事例を探したところ、「クレープに苦味がある」という事例の中で、苦味の原因は消毒用に使用したアルコールであったというものがありました。このアルコール液は作業台を衛生的に保つために用いられており、それがクレープに移行して苦味を感じられたようです。

保健所の調査で、今回の苦情品であるジャムパンの製造所でも、静菌のためにエタノールを使用していることがわかり、苦味の原因はエタノールではないかと考えられました。

そこで、苦情品と2つの対照品(苦情品と同じ製品及び他のメーカーのジャムパン)についてエタノール含量を調べた結果、以下のように苦情品には対照品と比べて10倍近いエタノールが含まれており、上記の事例と同様にエタノールが苦味の原因であったと推測されました。なお、苦情品について検査員5名による官能検査を行ったところ、3名が苦味を感じました。

また、市販のジャムパンに苦情品と同濃度になるようにエタノール溶液をふりかけ食べたところ、7名中5名が苦味を感じました。

試験品	苦情品	対照品(苦情品と同じ製品)	対照品(他メーカーのパン)
エタノール含量(%)	3.2	0.19	0.56

ちなみに他の苦情事例で、マロンケーキに強いお酒の臭いがし、食べると口の中がピリピリするような刺激があったというものがありました。このケーキのアルコール濃度は2.4%であったそうです。

<参考> 菓子類中のエタノール含有量(当研究所検査データより) (定量下限:0.1%)

\* 和菓子で0.8%以上の濃度が検出された検体は、酒まんじゅうと梅酒漬けの梅を使った菓子でした。

	検査数 (件)	検出数 (件)	平均検出濃度 (%)	濃度(%)ランクごとの検体数				
				0.1~0.2	0.2~0.4	0.4~0.8	0.8~1.5	1.5~2.5
洋菓子	42	27	0.32	4	15	8	0	0
和菓子	78	11	0.94	6	1	2	1*	1*