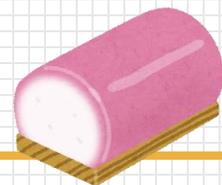


魚肉ねり製品における着色料の使用状況



平成23年度から令和2年度までの過去10年間に、福岡市で実施した食品等収去検査における魚肉ねり製品の着色料使用状況をまとめました。当所で検査（着色料以外の検査も含む。）した魚肉ねり製品は293検体で、そのうち着色料の使用表示があったものは、75検体でした。

着色料の使用表示があった魚肉ねり製品について、合成着色料（法定タール色素）及び天然着色料の種類別割合を図1に示します。天然着色料と併用したものを含めると、63件（84%）が法定タール色素を使用しており、その内訳を図2に示します（合計131件。併用あり。）。当所で検査した魚肉ねり製品の多くは赤色に着色されており、使用されていた法定タール色素は、食用赤色3号（R3）が58件、食用赤色106号（R106）が61件、合計119件でした。

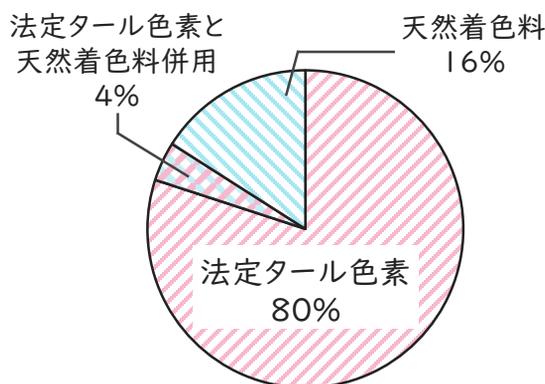


図1 法定タール色素及び天然着色料の使用状況

また、R3又はR106が使用された魚肉ねり製品について、使用状況を解析したところ、併用されている検体が89%で、それぞれが単独で使用された検体は少数でした（図3）。

緑色に着色された魚肉ねり製品では、食用黄色4号（Y4）及び食用青色1号（B1）が併用されていました。その他、辛子めんたいこが原材料に含まれる魚肉ねり製品で食用赤色102号（R102）及び食用黄色5号（Y5）が併用された検体もありました。

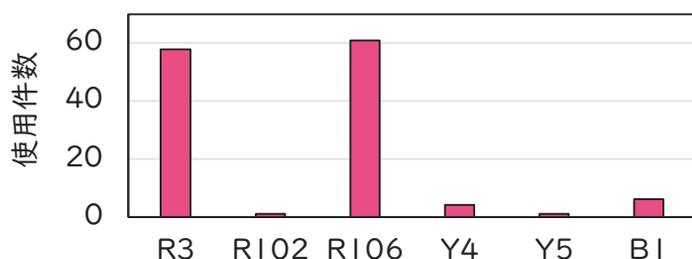


図2 法定タール色素ののべ使用件数

（食用赤色2号、食用赤色40号、食用赤色104号、食用赤色105号、食用緑色3号、食用青色2号が使用された検体はありませんでした）

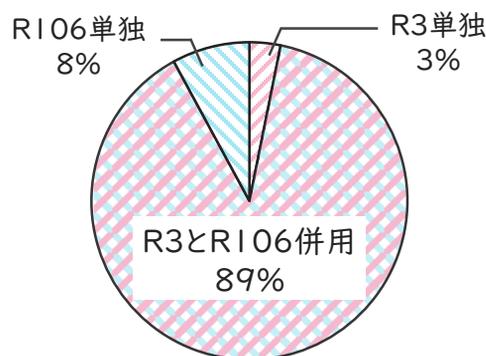


図3 R3及びR106の使用状況

近年、天然着色料に関心が寄せられていますが、法定タール色素の方が使用率は高いということが報告されており¹⁾、当所で検査した魚肉ねり製品に使用されていた着色料についても、同様の結果が得られました。

なお、赤色に着色された魚肉ねり製品に使用されている法定タール色素の大半はR3及びR106であり、その多くは併用されているということも分かりました。

1) Foods & Food Ingredients J. Jpn., Vol. 225, No. 2, 2020