

クランベリージャムから保存料？！

クランベリージャムから保存料の安息香酸が 0.12 g/kg (120 μg/g) 検出されました。ジャム類には安息香酸の使用は認められていません。しかし、プルーンやあんずなどの乾燥果実、チーズなどの発酵食品、シナモンなどの香辛料には表のように安息香酸を高濃度に含んでいるものがあります。

表 安息香酸の天然含有量

|     | 品名          | 安息香酸<br>(μg/g) |
|-----|-------------|----------------|
| 果実類 | いちご         | 0~29.2         |
|     | うめ          | 10~50          |
|     | プルーン(乾燥)    | 5.8~16.3       |
|     | あんず(乾燥)     | 11~17.2        |
|     | なつめ(乾燥)     | 5.8~81.9       |
|     | クランベリー(ジャム) | 99~181         |
| 乳類  | ヨーグルト       | 4.3~26.4       |
|     | クリームチーズ     | 5.1~40         |
|     | チーズ(ナチュラル)  | 0~94.6         |
|     | チーズ(プロセス)   | 6.1~23.6       |
| 香辛料 | シナモン        | 25.5~461       |
|     | タイム         | 6~148          |
|     | クローブ        | 10.4~39.2      |

(参考文献) 食品衛生研究 vol.47, No.7 1997 及び 食品衛生化学物質マニュアル

従ってこのような食品やこれらを原材料とした食品では安息香酸が検出されることがよくあります。表よりクランベリージャムには天然由来の安息香酸が 99~181 μg/g (0.099~0.181g/kg) 含まれていますので、今回検出されたクランベリージャムの安息香酸 (0.12 g/kg) は天然由来のものと思われます。

安息香酸の検査結果を判断するときは、直接添加されたものだけでなく、天然由来のものがあることを考慮する必要があります。