

冷凍えび天(半製品)に二酸化硫黄が残存(事例紹介)

平成 15 年 11 月に検査した冷凍えび天(半製品)から二酸化硫黄が検出されました。表 1 に示すように 5 検体中 3 検体から二酸化硫黄が検出されています。

表 1 えび天の二酸化硫黄残存量

二酸化硫黄残存量 (g/kg)	検体数
0.001未満	2
0.001～0.003未満	1
0.003～0.010未満	2
0.010～0.030未満	0
0.030以上	0

食品の製造時に漂白剤の亜硫酸塩 を使用した際、消費されなかった二酸化硫黄は食品に残存します。しかし、えび天を製造するときには漂白剤である亜硫酸塩を添加することはありません。なぜ、えび天から二酸化硫黄が検出されたのでしょうか。確認のためえび天をえびと衣に分けて検査したところ、衣からは二酸化硫黄は検出されずえびからのみ検出されました。

えびには漂白剤として亜硫酸塩が使用される場合があります。食品衛生法で定められた使用基準は、二酸化硫黄の残存量としてえびのむき身の 1kg につき 0.10g 未満です。

表 2 に平成 15 年 11 月に収去したえびの二酸化硫黄の残存量の濃度分布を示しています。3 割のえびに二酸化硫黄が残存しており高いものは 0.062g/kg でした。

表 2 えびの二酸化硫黄残存量

二酸化硫黄残存量 (g/kg)	検体数
0.001未満	13
0.001～0.003未満	3
0.003～0.010未満	2
0.010～0.030未満	0
0.030～0.10 未満	1
0.10以上	0

通常、えび天を調理するときは原料のえびに二酸化硫黄が残存していても、高温の油で揚げるので二酸化硫黄は除去されて残存する可能性は低いと考えられます。しかし、今回検査した冷凍えび天は摂食前に再度揚げることを前提とした半製品

で、衣に軽く火が通る程度の加熱で製造されたものでした。前述のような二酸化硫黄の残存量が高いえびを原料とした場合、短時間の加熱加工だと二酸化硫黄が残存することも十分考えられます。

亜硫酸ナトリウム、次亜硫酸ナトリウム、二酸化硫黄、ピロ亜硫酸カリウム及びピロ亜硫酸ナトリウムの簡略名

<参考> 食品衛生法 食品、添加物等の規格基準 第2 添加物 F使用基準

