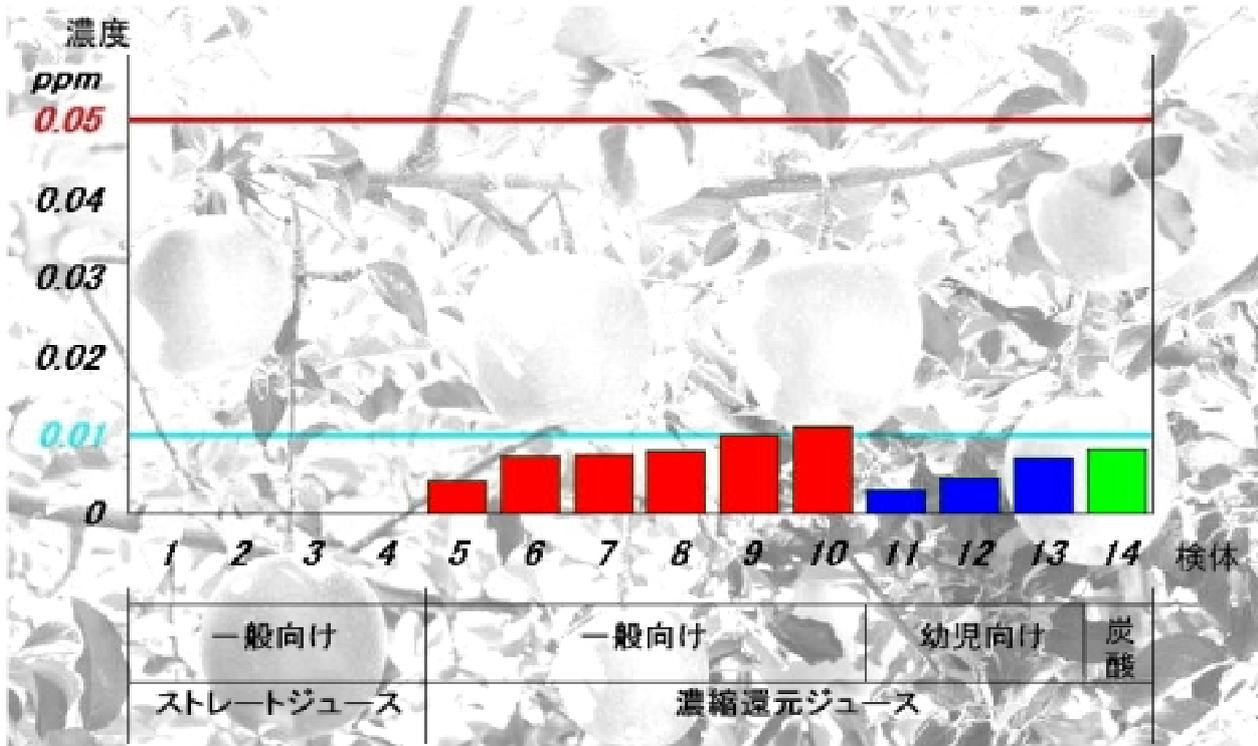


### りんごジュース中のカビ毒

平成 15 年 11 月 26 日、清涼飲料水の成分規格が一部改正され(平成 16 年 6 月 1 日施行)、りんごジュース及び原料りんご果汁について、パツリンの規格(0.050ppm を超えるものであってはならない)が新たに設けられました。パツリンは、ペニシリウム属やアスペルギルス属等の真菌によって産生されるかび毒で、真菌が付着した果実等から検出され、汚染の可能性が高い主要食品としてりんご果汁が知られています。

今回、福岡市内を流通する市販のりんごジュース 14 検体[ストレートジュース:4 検体、濃縮還元ジュース:10 検体(一般向け:6 検体、幼児向け:3 検体、炭酸飲料:1 検体)]についてパツリンの汚染状況を調べてみました。なお、今回の分析にあたっては残留実態をより詳細に把握するため、高速液体クロマトグラフ質量分析計を用いて公定法(定量下限:0.01ppm)に比べてより高感度に分析しました(定量下限:0.001ppm)。

結果を図に示します。ストレートジュースではすべての検体でパツリンは検出されませんでした。濃縮還元ジュースでは、幼児向けおよび炭酸飲料を含めてすべての検体から検出(0.003 ~ 0.011ppm)されましたが、公定法の定量下限を超えたものは 1 検体で、成分規格に不適合なものはありませんでした。



パツリンは、熱や酸性条件でも安定であるので、りんごジュースの加熱殺菌工程や炭酸飲料においても分解されずに残留したものと考えられます。

