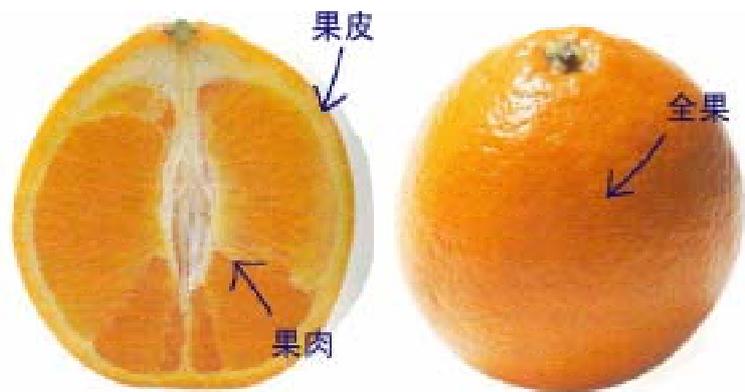


### 輸入オレンジの防ばい剤

諸外国では、カビや害虫などの発生による農産物の貯蔵や輸送中の損失を防ぐため、「ポストハーベスト農薬」の使用が広く認められています。ポストハーベストは英語で、「ポスト」は「後」、「ハーベスト」は「収穫」を意味し、ポストハーベスト農薬は収穫後の農産物に使用する農薬のことをいいます。

日本ではポストハーベスト農薬としての規定は特にありませんが、ポストハーベスト農薬にあたるもののひとつに、カビの発生を防ぐために使用される「防ばい剤」があります。防ばい剤は食品添加物として、イマザリル、チアベンダゾール、オルトフェニルフェノール、ジフェニルの4種類が、柑橘類やバナナに使用が認められています。

輸入柑橘類の大部分はアメリカや南米諸国から輸入されており、その大半で防ばい剤が検出されています。特にイマザリルは高い頻度で検出されています。



防ばい剤の柑橘類への使用基準は、果皮を含む全果に対して基準値が設定されています。

今回、輸入オレンジの可食部である果肉に、防ばい剤がどのくらい浸透しているか検査しました。輸入オレンジを果皮と果肉に分け、測定した結果は下表のとおりです。

検出された防ばい剤はイマザリルとチアベンダゾールで、いずれも果肉からも検出されました。

果皮と果肉の重量比(15:85)から計算すると、防ばい剤は果皮に80～90%、果肉に10～20%分布し、可食部にも浸透していることがわかります。

表. オレンジ部位別の防ばい剤濃度分布

(単位:g/kg)

	イマザリル	チアベンダゾール	オルトフェニルフェノール	ジフェニル
全果	0.0015	0.0019	<0.0001	<0.0005
果皮	0.0043	0.0070	<0.0001	<0.0005
果肉	0.0002	0.0001	<0.0001	<0.0005
残留基準値(全果)	0.0050	0.010	0.010	0.070