

平成17年度 主要食品添加物の検出状況

保健科学部門 食品化学担当

用途	添加物名	食品名	依頼件数	検出数	検出率(%)	検出濃度分布()										単位(g/kg)		
						1.5	1	0.8	0.6	0.5	0.4	0.3	0.2	0.1	0.03			
保存料	ソルビン酸	魚肉ねり製品	45	27	60	2	4	6	7	3	1				3	1	単位(g/kg)	
		魚介乾製品	3	2	67				1							1		
		いかくん製品	1	1	100		1											
		シロップ	1	1	100								1					
		加熱食肉製品	49	26	53	4	10	9	2		1							
		菓子	18	1	6								1					
		生菓子	38	2	5							1			1			
		フラワーペースト類	10	4	40			2	2									
		みそ	9	1	11										1			
		煮豆	13	5	38							1	1	1		1		
		あん類	12	1	8													
		穀類加工品	1	1	100													
		酒精飲料	18	2	11											2		
		缶詰食品	19	1	5									1				
		そうざい	61	5	8		3							1	1			
		つくだ煮	4	2	50					1	1							
		酢漬	12	5	42								1	2		2		
		たくあん漬	3	1	33								1					
		しょう油漬	21	16	76			1	3	7	1	1	3					
		塩漬	31	5	16					3	1				1			
その他の漬物	4	2	50							1	1							
計	373	111	30															
保存料	安息香酸	清涼飲料水	19	4	21				0.6	0.5	0.4	0.3	0.2	0.1	0.03	単位(g/kg)		
		魚介加工品	1	1	100									3				
		シロップ	1	1	100										1			
		しょう油	12	3	25					2	1							
		その他の調味料	10	2	20								1	1				
計	43	11	26															
保存料	パラオキシ安息香酸エステル類	しょう油	12	8	67	0.15	0.1	0.09	0.08	0.07	0.06	0.05	0.03	0.02	0.01	単位(g/kg)		
		果実ソース	2	2	100		1	1	1	1	2	2						
		清涼飲料水	12	1	8										1			
		その他の調味料	9	2	22	1								1				
		計	35	13	37													
色調発色調整剤	亜硝酸根	たらこ	22	14	64	0.05	0.04	0.03	0.025	0.02	0.015	0.01	0.005	0.002	0.001	単位(g/kg)		
		辛子明太子	100	44	44										13		1	
		非加熱食肉製品	1	1	100												11	33
		加熱食肉製品	55	51	93	2	2	5	10	5	6	6	6	7	1			
		計	178	110	62													
	亜硝酸根	辛子明太子	2	2	100	0.05	0.045	0.04	0.035	0.03	0.025	0.02	0.015	0.01	0.005	単位(g/kg)		
		加熱食肉製品	11	9	82	3						2		1	1		2	
		計	13	11	85													
	ニコチン酸アミド	ミンチ肉	9	4	44										0.04	0.02	単位(g/kg)	
		計	9	4	44													

用途	添加物名	食品名	依頼 件数	検出数	検出率(%)	検出濃度分布()										単位(g/kg)	
						1	0.9	0.8	0.7	0.6	0.5	0.3	0.2	0.1	0.02		
甘味料	サッカリンナトリウム	魚肉ねり製品	45	8	18									1	7	単位(g/kg)	
		魚介加工品	18	2	11									1	1		
		魚介乾製品	3	1	33										1		
		しょう油	12	6	50						3	2	1				
		ソース	1	1	100										1		
		果実ソース	2	1	50										1		
		酢漬	9	2	22	1							1				
		たくあん漬	3	1	33			1									
		しょう油漬	21	3	14					1	1	1					
		塩漬	29	1	3										1		
		その他の調味料	10	3	30									1	2		
		その他	2	1	50	1											
	計	155	30	19													
	アセスルファムカリウム	魚肉ねり製品	10	1	10			0.7	0.6	0.5	0.4	0.3	0.2	0.1	0.02	単位(g/kg)	
		魚介加工品	2	1	50							1			1		
しょう油漬		12	1	8			1										
あめ類		1	1	100							1						
酒精飲料		1	1	100										1			
調味料		3	1	33								1					
計		29	6	21													
酸化防止剤	L-アスコルビン酸	たらこ	16	14	88	1	0.9	0.8	0.7	0.6	0.5	0.4	0.3	0.2	0.05	単位(g/kg)	
		辛子明太子	53	51	96	11		1	1		1						
		加熱食肉製品	5	4	80	22	6	2	3	1	5	5	2	2	3		
		計	74	69	93	2							1	1			
殺菌漂白料	二酸化硫黄	酒精飲料	18	11	61	0.15	0.12	0.1	0.09	0.07	0.04	0.03	0.02	0.01	0.003	単位(g/kg)	
		えび	10	2	20	1	6		1		1	1			1		
		みそ	2	1	50						1				1		
		コンニャク	7	5	71	5											
		かんぴょう	1	1	100	1											
		あん類	10	2	20									1	1		
		乾燥果実	2	1	50										1		
		その他の野菜加工品	31	9	29	1								2	2		4
		その他の果物加工品	9	3	33			1		1	1						
		計	90	35	39												
品質改良剤	ミョウバン	野菜加工品	9	9	100	0.2	0.1	0.05	0.04	0.03	0.02	0.01	0.005	0.002	0.001	単位(g/kg)	
		計	9	9	100		1	1		1			3	3			
	プロピレングリコール	生めん	24	9	38				1.5	1.4	1.2	1	0.5	0.2	0.1	単位(%)	
		めん類	4	1	25					1	4	2	2				
ギョウザの皮		4	1	25								1	1				
計	32	11	34														