

## 5 食品添加物分析法に関する精度管理

### 【食品化学科】

#### 実施目的

厚生省では平成元年11月に食品中の食品添加物分析法を改正した。その中で従来複数の試験方法が定められていた食品添加物のうち、使用基準の適否の判定はこれにより行うこととした。またその他の試験法について、規定の方法以上の精度がある場合についてはその方法を用いることが出来るが、その結果について疑いのある場合は規定の方法で最終判定を行うこととなっている。

現在、鳥取県では食品添加物使用基準の行政検査は保健所が担当しており、それらの分析法については厚生省の指針に添って行われているが、詳細な部分については各保健所独自の方法で行われているのが現状である。

これらの試験結果は、使用基準試験等行政的判断基準としての成績であるので、これらの分析結果に対する精度は、県としてある程度高く保持されることが必要である。

そのために、同一試料による試験を実施し、それらの結果を持ちよって保健所全体で問題点等を討議し、分析法についての標準操作手順書（マニュアル）を作成し、分析結果の信頼性を高める事を目的として以下の試験を実施した。

#### 実施方法及び内容

- 1 事前打合せ 衛研・保健所担当者  
対象物質の選出  
対象食品の選出  
実施期間の設定
- 2 統一試料の作成
- 3 統一試料の配布  
無添加のもと、添加した統一試料を同時に配布
- 4 分析の実施  
各保健所食品分析担当者

#### 5 報告書の提出

#### 6 とりまとめ

回収率・変動率を求める

#### 7 分析担当者による検討会

(検討事項)

- (1) 前処理操作
- (2) ガスクロ分析条件
- (3) 定量法
- (4) その他

#### 8 標準操作手順書の作成

#### 実施期間

平成2年9月より平成3年3月まで。

#### 検討結果

保存料 (BA, SOA, DHA) について

#### 1 前処理

- 水蒸気蒸留法、抽出法
- エーテル抽出は原法は3回となっていたが、2回の抽出で十分な回収率があった。
- 留液のUV定性を実施し、スクリーニングにかける。
- サンプルの採取量は規格基準値より換算する  
例 基準値 1 g/kgの場合 10g 採集  
2 g/kg " 5g "  
0.5 g/kg " 20g "
- サンプルの細切は調理用のスピードカッターが最適なので、各保健所で購入して使用すること。
- 塩析で飽和溶液とする場合、塩類の添加量を考慮すること。多過ぎては分離しにくい。

#### 2 ガスクロ分析条件

- 各自の条件で実施する。

#### 3 定量法

- なるべく内部標準法を採用する。
- 測定結果は3桁目を四捨五入し、2桁とする。

合成保存料の分析フローシート

