

食品の一斉収去検査結果(2019 年度)

山口 恵里果, 松尾 広伸, 吉村 裕紀, 本村 秀章

Survey Report of Food Additives and Oxidative Deterioration Degree in Deep-Fried Noodles (2019)

Erika YAMAGUCHI, Hironobu MATSUO, Hiroki YOSHIMURA and Hideaki MOTOMURA

キーワード: 酸価, 過酸化値, 揚げ麺

Key words: acid value, peroxide value, fried noodles

はじめに

2019 年度食品・添加物の一斉収去検査において、即席めん類の規格基準試験(酸価及び過酸化値)を行ったので報告する。

調査方法

県内に流通する揚げ麺のうち、県内産を中心に 14 検体を試料とした。

検査は、試料より石油エーテルで抽出した油脂を用いて行った。抽出した油脂を 0.1 mol/L 水酸化カリウム溶液で滴定して酸価を、同様に 0.01 mol/L チオ硫酸ナトリウム溶液で滴定して過酸化値を求めた¹⁻³⁾。

規格基準

即席めん類の成分規格基準は、含有油脂の酸価が 3 以下、かつ過酸化値が 30 以下である。

検査結果

検査した試料は全て規格基準に適合していた。

参考文献

- 1) 食品衛生法 (昭和 22 年法律第 233 号)
- 2) 日本食品衛生協会編: 食品衛生検査指針 (理化学編) 2015
- 3) 日本薬学会編: 衛生試験法・注解 2015