

過酸化水素処理による釜揚げシラスについて

1. 過酸化水素とは

用途：漂白剤、殺菌料

使用基準：最終食品の完成前に過酸化水素を分解し、又は除去しなければならない。

2. 経緯

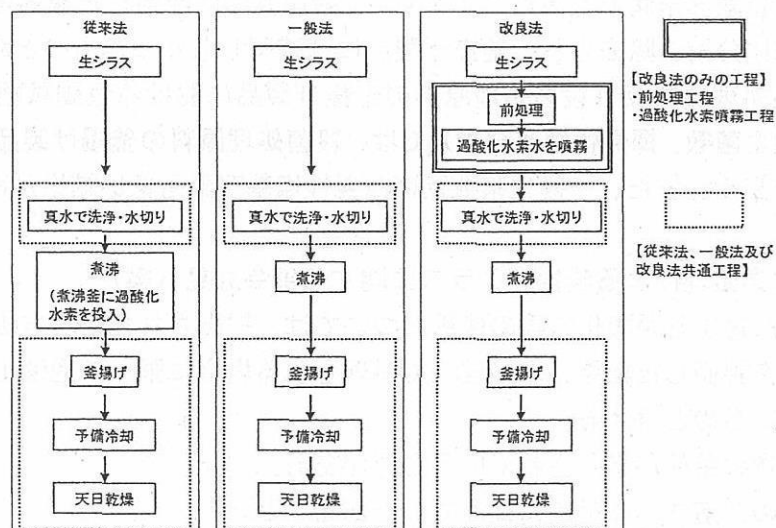
過酸化水素は、昭和 23 年に食品添加物として指定されおり、昭和 44 年には、うどん、かまぼこ、ちくわにあつては 0.1g/kg 以上、その他の食品にあつては 0.03g/kg 以上残存してはならないとする使用基準が設けられた。

その後、弱い動物発がん性が認められたとの報告があつたことを踏まえ、当該物質が分解しやすいという特性も勘案のうえ、昭和 55 年 2 月に使用基準が「最終食品の完成前に過酸化水素を分解し、又は除去しなければならない。」と改められた。その際、最終食品中の過酸化水素の残留については、製造技術、加工技術、工程管理等を包含して評価して、最終食品中に過酸化水素の残留がないことが確実でなければならないとされ¹⁾、現在、かずのこへのカタラーゼ及び亜硫酸塩による過酸化水素の分解処理を行う方法についてのみ使用が認められている。

今般、(株)カワクボ製作所と高知県工業技術センターが、生シラスが過酸化水素を分解するカタラーゼ活性を有するという特性を応用した過酸化水素処理法を開発したとして、同者より本処理法による釜揚げシラスへの過酸化水素の残留について検討を行った結果が提出された。

3. 新しい過酸化水素処理法について

(1) 過酸化水素処理法の比較



従来法（昭和 55 年以前の製法）、一般法（現在の製法）及び改良法の製造工程

1) 昭和 55 年 2 月 20 日環食化第 10 号厚生省環境衛生局長通知、環食化第 11 号厚生省環境衛生局食品化学課長通知