

私たちにできるダイオキシン対策は

今まで述べてきたダイオキシンについては、環境中における詳細な発生メカニズムと人への健康影響は、まだよくわかっていません。現在もその科学的研究は進められているところです。その中であって、ダイオキシンがごみ焼却により発生することは明らかです。私たちにできる

ことは塩化ビニル製品を含めてできるだけものを長く使い、ごみの分別、リサイクルを進めていくことと、できるだけごみの量を減らしていくことなどを、一人一人が心がけることです。

(大気室)

食品添加物の一日摂取量について

食品添加物には、化学的合成品と食品の常在成分として存在するいわゆる天然添加物とがあります。その内、日本で使用可能な添加物は1000種類以上にもなります。

このような食品添加物を私達はいったいどれくらい摂取しているのでしょうか。厚生省が全国十数カ所の地方衛研等と共同で行った、食品添加物一日摂取量調査というものがあります。以下にこの調査の概要を紹介し、私達が一日に摂取している食品添加物のおおよその量をお知らせしたいと思います。

まず、分析に供する食品は、スーパーマーケット等で購入し、加工食品と生鮮食品とに分けます。食品数としては加工食品が約340種類、生鮮食品が約130種類となります。次に試料の調製ですが、これには厚生省のマーケットバスケット方式という方法を用います。すなわち、厚生省の国民栄養調査、総理府の家計調査及び生産統計から各食品の一日平均喫食量を求め、それに従って個々の食品を量り取ります。量り取られた食品は種類別に7つの群に分け、群ごとに混ぜ合わせます。このようにして調製された7つの食品群を分析用の試料とします。

すべての添加物を分析するのは不可能なので、実際には使用頻度の高いもの又は生産量の多いものに限ります。化学的合成品では47種類、天

然添加物では56種類が分析対象となります。

この調査によると、加工食品から摂取する化学的合成品の添加物は一日総摂取量で109mgという結果でした(図1)。その中で最も多く摂取されている添加物は糖類などに備えたいえを与えるためのプロピレングリコールで37.3mg(35%)、次いでかまぼこ等の保存料として使用されるソルビン酸の27.5mg(25%)、以下乳化剤のプロピレングリコール脂肪酸エステル14.5mg(13%)、結着剤のピロリン酸7.0mg(6%)と続いています。一方、加工食品及び生鮮食品から摂取する天然添加物は一日摂取量でそれぞれ9.3g及び6.8gで合計16.1gという結果でした(図2)。そのうち最も摂取量の多い添加物は甘味料のD-ソルビトールで1.9g(12%)、以下多い順に酸味料のクエン酸1.7g(11%)、調味料のグルタミン酸1.2g(7%)、酸味料の乳酸1.1g(7%)、溶剤のグリセリン1.1g(7%)などとなっています。なお、近年は流通の発達により全国どこでも同じ製品が手に入る時代なので、本県における食品添加物の一日摂取量についても、同様の傾向にあるものと思われます。

(保健化学室)

図1 化学的合成品の一日摂取量
総摂取量 109mg

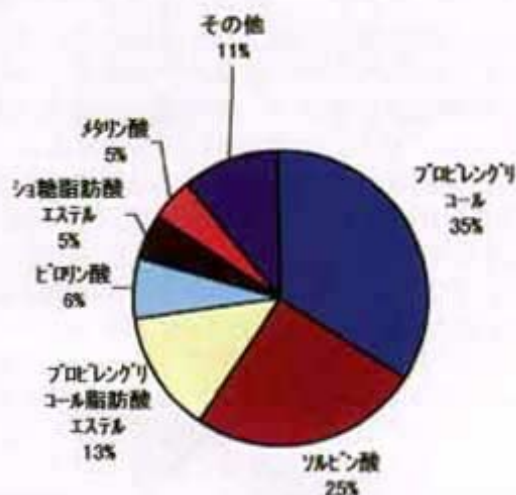


図2 天然添加物の一日摂取量
総摂取量 16.1g

