

2008/10/31

日 本 醤 油 協 会
全国醤油工業協同組合連合会
(財) 日本醤油技術センター

「日本しょうゆからトルエン (中国当局) 時事通信」の記事に関して

日本のしょうゆからトルエンと酢酸エチルが検出されたとの記事が公表されましたが、以下のようにいずれも微量であり、人の健康に影響を及ぼすとは考えられません。

ご理解賜りますようお願い申し上げます。

1) 記事内容概要

「中国国家品質監督検査検疫総局は、広東省の輸出入検査検疫機関によると、トルエンが最大で 0.0053ppm、酢酸エチルが最大で 0.537ppm 検出されたと公表」

2) 上記検出レベルに対する考察

① トルエン

トルエンは麦類の天然成分として、またブランデー中に含有するとの報告はあるが、そこには定量的な記載はない。J.Agric..Food.Chem.,19,182(1971)

○ 日本の水道水の水質管理目標値 0.2mg/L(ppm)以下

○ WHO 水質基準ガイドライン値 0.7mg/L(ppm)以下

上記の 0.0053ppm は、水道水に設定された値に比較し十分に低いレベルである。

② 酢酸エチル

醸造物中には酢酸エチルが香気成分として含まれる。酵母によって生成されたエチルアルコールと原料由来あるいは酢酸菌や乳酸菌などによって生成された酢酸から酢酸エチルが生成される。

醸造物中の酢酸エチルの濃度 (ppm) 文献名：省略

しょうゆ(15)、清酒 (12~45)、米焼酎 (25)、高粱酒 (中国酒) (1280)、茅台酒 (中国酒) (1390)、ビール (10~20)、赤ワイン (95~174)、白ワイン (46~98)

上記の 0.537ppm は、一般に醸造物中に含まれる量に比較し低いレベルである。

以上

担当：(財) 日本醤油技術センター 田上、中台 TEL：03-3666-4521