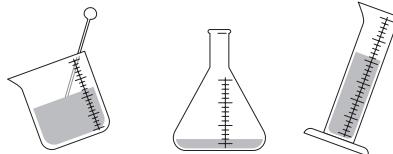


# センターへの テスト依頼から

道立消費生活センターでは、道民の皆さんからのテスト依頼を受け付けています。その結果をいくつか報告します。



## メープルシロップの品質

**内容** スーパーでメープルシロップを購入したところ、随分と味が薄い気がします。薄めていないか、水飴が入っていないか、テストをしてほしい。

**結果** メープルシロップに含まれる糖分（ショ糖）は66.2%でした。「五訂日本食品標準成分表」に記載のあるメープルシロップの糖の量は炭水化物として66.3%です。ほぼ同じであることから薄められているとは考え難いです。また、水飴の主成分であるブドウ糖や麦芽糖は検出されませんでした。

## 漬物の添加物・食塩量

**内容①** デパートで購入した「なすの漬物」の色がきれいなので合成着色料をテストしてほしい。あわせて合成保存料も。

**結果** 合成着色料（酸性タール系色素）及び合成保存料（ソルビン酸など）は検出されませんでした。

**内容②** 漬物が大好きでよく食べます。自家製の大根の漬物の塩分をテストして下さい。

**結果** 食塩量は1.6%でした。「五訂日本食品標準成分表」によると、たくあん漬けの食塩相当量は4.3%なので、少ないほうです。

## 水道水のミネラル

**内容** ブラックシリカを入れると水道水にミネラルが溶け出し体に良いと言われました。本当かどうか入れる前と後の水道水を調べてほしい。（カルシウム、マグネシウム）

**結果** テストの結果、カルシウムは入れる前3.8ppm、入れた後3.9ppm。マグネシウムは入れる前も後も0.5ppmで差はありませんでした。

## サラダ油の酸化

**内容** 使用済みのサラダ油4点の酸化を調べてほしい。

**結果** 今回の油脂はいずれの数値も低く、まだ十分使用できると考えられます。

	酸価	過酸化物価	カルボニル価	料理名
a	0.1	6.0	0.3	鶏カラ揚げ じゃがいもフライ
b	0.2	13.9	1.3	野菜天プラ 一口カツ
c	0.1	14.6	0.4	野菜天プラ2回
d	0.1	18.5	0.8	野菜天プラ 鶏カラ揚げ

※参考値：酸価3～5以下、過酸化物価30～50以下、カルボニル価50以下

## 高麗人参の品質

**内容** 友人が中国に行くたびに購入してくれる高麗人参について有効成分と安全性（残留農薬）をテストしてほしい。

**結果** 人参の有効成分のうち\*ジンセノサイドRg<sub>1</sub>は0.17%、Rb<sub>1</sub>は0.28%検出されました。

「第十五改正日本薬局方」のニンジンの規格ではジンセノサイドRg<sub>1</sub>は0.10%以上、Rb<sub>1</sub>は0.20%以上なので、医薬品の規格を上回っていました。また有機塩素系農薬13種類についてテストしたところ検出されませんでした。

\*ニンジンの有効成分であるサポニンの種類名。ジンセノサイドRa<sub>1</sub>、b<sub>1</sub>、b<sub>2</sub>、c、d、g<sub>1</sub>、g<sub>2</sub>などがある。

## ペットフードの添加物

**内容** 海外でペットフードにメラミンを添加しているというニュースを聞いて心配になりました。我が家で購入しているペットフードをテストしてほしい。

**結果** メラミンは検出されませんでした。なお、日本では国が輸入時検査を行うとともに業者等に注意喚起しています。

## クリーニングの苦情相談

**内容** ウサギの毛を衿などに使ったショートコートをクリーニングに出したら、ウサギの毛がかなり抜けっていました。業者に言うとポケットの裏部分の毛を使ってほぼ修復されました。まだ抜けている部分があります。賠償してほしい。

**結果** ウサギの毛はクリーニング事故賠償基準でも平均使用年数は2年とされているように、毛皮の中でも非常に弱く、デリケートな性質を持っています。従って、できるだけクリーニングは避けたい商品です。素材の特性上、多少の毛抜けは仕方ないと思われる旨を、助言しました。

## マグボトルの異臭

**内容** マグボトルを購入したらプラスチックのようないやな臭いがしました。臭いの原因を知りたい。

**結果** 蓋を開くと強い臭気があるのでメーカーに苦情品を送り原因調査を依頼したところ、臭いの原因はパッキンに使用されているシリコンゴムに由来するとのことでした。臭気を除く工程をより強化するとのことで、相談者には返金されました。

## 燗酒容器の安全性

**内容** 海外旅行のお土産に金属製の燗酒容器をもらいました。有害な物質が含まれていないかテストしてほしい。

**結果** 容器の材質を調べたところ鉛でした。国内では燗酒容器としては販売できないものです。海外で購入したものなので、日本の法規は適用されず、現在詳細を調査中です。海外旅行で土産を購入する際は十分な注意が必要です。

## 次のようなテストをしています。

### 〈テスト品目〉

食品、繊維、雑貨、家庭機器など。

### 〈主なテスト実施項目〉

#### ○食品

- ①成分分析（水分、脂質、糖質など）
- ②品質分析（油脂の酸化、ハチミツの品質、新米・古米の簡易判別など）
- ③食品添加物（合成保存料、合成着色料、甘味料、酸化防止剤、発色剤など）
- ④重金属（カドミウム、鉛、鉄など）
- ⑤残留農薬（約90種類）

#### ○繊維製品

- ①繊維の組成鑑別（綿、ウールなど）

②染色堅ろう度（色落ちなど）

③加工処理剤（ホルムアルデヒドなど）

#### ○家庭機器

- ①安全性（異常加熱、漏電など）
- ②消費電力量（電気代）
- ③軟エックス線解析（非破壊での検査）
- ④蛍光エックス線分析（金属の分析）
- ⑤排ガス測定（CO、CO<sub>2</sub>）

#### ○雑貨

- ①品質分析（鍋類、プラスチック容器）
- ②材質試験（合成樹脂、金属など）
- ③溶出試験（陶磁器、合成樹脂など）

\*テストご希望の方は、商品テスト部へお問い合わせください。なお、テストは無料ですが、テスト品の送料はご負担ください。