

1998/4/2 国立医薬品食品衛生研究所 大阪支所食品試験部作成  
 2009/10/26 原報をもとに修正、英名を追加（食品添加物部）  
 （大阪支所食品試験部は2004/3/31に閉鎖されました。）

関連文献\*1： 総合まとめ 「食品衛生研究」47(7), 29～67(1997)

(1) 生鮮食品中の安息香酸含有量\*2 (76品目, 262検体)

食品名		安息香酸 ( $\mu\text{g/g}$ )	平均値±標準偏差 ( $\mu\text{g/g}$ )	検体数
和名	英名			
穀類	Cereals			
米(精米)	Well-milled rice	ND ~3.2	2.2±1.4	3
米ぬか	Rice bran	ND ~1.0	0.5±0.4	3
大麦	Barley	2.4~4.4	3.4±1.0	3
いも類	Potatoes			
さつまいも	Sweet potato	ND ~ND	ND	3
さといも	Satoimo	ND ~ND	ND	3
じゃがいも	Potato	ND ~ND	ND	3
豆類	Pulses			
グリーンピース	Green pea	ND~1.9	0.6±0.6	3
果実類	Fruits			
いちご	Strawberry	ND~ND	ND	4
いちじく	Fig	ND~ND	ND	3
いよかん	Iyokan	ND~ND	ND	3
温州みかん	Satsuma mandarin	ND~1.5	0.6±0.3	3
オレンジ	Orange	ND~ND	ND	3
かき	Japanese persimmon	ND~0.5	0.2±0.3	3
キウイフルーツ	Kiwifruit	0.3~0.9	0.4±0.3	3
グレープフルーツ	Grapefruit	ND~ND	ND	3
バナナ	Banana	ND ~ND	ND	4
パパイヤ	Papaya	0.4~1.1	0.8±0.5	3
マンゴー	Mango	0.6~1.3	1.1±0.4	3
メロン	Melon	2.1~4.8	3.8±1.2	3
りんご	Apple	ND ~4.6	0.3±1.1	17
レモン	Lemon	ND~ND	ND	3
野菜類	Vegetables			
おおば	Perilla, leaves	3.3~7.7	5.7±2.2	3
オクラ	Okra	0.2~2.4	1.3±0.6	3
かぼちゃ	Pumpkin	ND~3.6	2.3±1.1	3
カリフラワー	Cauliflower	ND~0.1	ND±0.1	3
キャベツ	Cabbage	0.2~1.9	1.1±0.6	3
きゅうり	Cucumber	0.5~1.4	1.0±0.4	3
ごぼう	Edible burdock, root	ND~ND	ND	3
さやいんげん	Kidney bean, immature pod ( <i>sayaingen</i> )	ND~0.5	0.2±0.3	3
さやえんどう	Garden pea, immature pod( <i>sayaendo</i> )	0.8~1.1	0.9±0.2	3
ししとうがらし	Sweet pepper ( <i>shishitogarashi</i> )	ND~ND	ND	3
しゅんぎく	Garland chrysanthemum	ND~ND	ND	3
しょうが	Ginger, raw	ND~ND	ND	3
だいこん	Japanese radish	ND~0.1	ND±0.1	4
だいこん, 葉	Japanese radish, leaves	ND~ND	ND	3
たまねぎ	Onion	0.1~0.5	0.3±0.3	4
チンゲンサイ	Qing gin cai	0.8~1.1	0.8±0.2	3
トマト	Tomato	ND~ND	ND	3
なす	Eggplant	ND~ND	ND	3
にら	Chinese chive	7.6~8.7	8.1±0.6	4

にんじん	Carrot	ND~ND	ND	3
はくさい	Chinese cabbage	ND~ND	ND	4
ピーマン	Sweet pepper	ND~4.3	0.7±1.3	15
ブラックマツペもやし	Black gram sprout	ND~ND	ND	3
ブロッコリー	Broccoli	3.2~7.3	5.4±2.8	3
ほうれんそう	Spinach	ND~ND	ND	4
みつば	Mitsuba	ND~3.0	1.2±0.7	3
ミニトマト	Cherry tomato	ND~0.6	0.3±0.3	3
レタス	Head lettuce, crisp type	ND~1.0	0.3±0.6	3
れんこん	East Indian lotus, root	ND~1.1	0.8±0.5	3
青ねぎ	Welsh onion, green	ND~ND	ND	4
白ねぎ	Welsh onion, blanched	ND~ND	ND	3
きのこ類	Mushrooms			
えのきたけ	Winter mushroom ( <i>enokitake</i> )	ND~0.1	ND±0.1	3
しいたけ	Shiitake	2.1~8.0	5.1±2.3	3
しめじ	Shimeji	ND~0.1	ND±0.1	3
なめこ	Nameko	ND~ND	ND	3
マッシュルーム	Common mushroom	0.3~3.8	3.1±1.6	3
藻類	Algae			
もずく	Mozuku	ND~ND	ND	3
魚介類	Fishes and Shellfishes			
あじ	Horse mackerel	ND~ND	ND	3
いわし	Sardine	0.1~0.3	0.2±0.2	3
さけ	Salmon	ND~0.2	ND±0.1	3
さば	Mackerel	ND~ND	ND	3
さわら	Spanish mackerel	ND~0.7	0.2±0.4	3
さんま	Pacific saury	ND~ND	ND	3
たい	Sea bream	ND~0.2	ND±0.2	3
たら	Cod and pollack	ND~ND	ND	3
ぶり	Yellowtail	ND~0.1	ND±0.1	3
まぐろ	Tuna	ND~0.2	ND±0.1	3
いか	Squid	ND~ND	ND	3
たこ	Octopus	0.1~0.8	0.6±0.4	3
はまぐり	Hard clam	ND~ND	ND	3
ほたてがい	Scallop	ND~ND	ND	3
肉類	Meats			
牛肉	Beef	ND~0.1	ND±0.1	3
豚肉	Pork	ND~0.1	ND±0.1	3
鶏肉	Chicken	ND~0.1	ND±0.1	3
卵類	Eggs			
鶏卵	Chicken egg	ND~ND	ND	3
			ND < 0.1 μg/g	

\*1 食品衛生研究の記載には一部誤りがありましたので、今回、原報をもとにして本ホームページを更新いたしました。

原報:平成2及び3年度厚生省食品等試験検査費報告書

\*2 このデータは、1990年7月~1992年2月に市場で購入されたものの分析結果です。

安息香酸含有量は、前処理法として炭酸水素ナトリウム溶液抽出或いはメタノール抽出(油脂及びタンパク含有食品)後、固相抽出処理を行い、HPLC法を用いて測定しました。

<ご利用にあたっての注意>

本サイトの情報及び本サイトからリンクされているサイトを利用したことにより発生した損害等についての責任は一切負いかねますので、ご了承ください。