

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)

(2)加工食品中の安息香酸含有量*2（175品目，616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			
強化米	Enriched rice	47.3～73.2	63.2±11.8	3
かきもち	Kakimochi	0.5～2.3	1.5±0.7	3
小麦粉, 強力	Wheat flour, hard	ND～ND	ND	3
小麦粉, 薄力	Wheat flour, soft	ND～ND	ND	3
食パン	White table bread	0.6～2.2	1.2±0.8	3
あんパン	Bean jam bun	4.1～8.4	6.4±2.5	3
ゆでうどん	Udon, boiled	ND～ND	ND	3
スパゲッティ	Spaghetti	ND～4.4	2.2±1.0	3
即席めん	Precooked chinese noodle	ND～0.2	ND±0.1	3
いも類	Potatoes			
こんにゃく	Konjac	ND～ND	ND	3
砂糖類	Sugars			
グラニュー糖	Granulated sugar	ND～ND	ND	3
菓子類	Confectioneries			
揚げせんべい	Age-senbei	ND～ND	ND	4
甘辛せんべい	Amakara-senbei	ND～ND	ND	3
甘納豆	Amanatto	1.0～4.3	2.3±1.9	3
あられ	Arare	ND～ND	ND	3
カステラ	Kasutera	ND～ND	ND	3
キャラメル	Caramel	0.3～2.5	1.4±0.7	3
クッキー	Cookie	0.6～3.9	2.2±1.7	3
ショートケーキ	Short cake	ND～0.5	ND±0.2	3
チョコレート	Chocolate	3.1～5.3	4.3±1.1	5
ビスケット	Biscuit	0.7～4.9	2.7±2.1	4
御手洗団子	Mitarashi-dango	ND～ND	ND	2
ハツ橋	Yatsunashi	0.3～1.2	0.9±0.5	3
油脂類	Fats and Oils			
バター	Butter	ND～0.5	0.3±0.5	3
マーガリン	Margarine	ND～2.6	0.9±1.5	3
植物油	Vegetable oil	ND～1.0	0.6±0.5	3
豚脂及び牛脂	Lard and Beef tallow	ND～0.5	ND±0.3	3
種実類	Nuts and Seeds			
アーモンド, 乾燥	Sweet almond, dried	0.4～0.7	0.6±0.3	3
カシューナッツ, 乾燥	Cashew nut, dried	5.5～17.6	13.6± 4.6	3
くるみ, 乾燥	Walnut, dried	3.3～9.2	6.2±2.6	3
松の実, 乾燥	Pine nut, dried	0.7～2.6	1.6±1.1	3
らっかせい, 乾燥, むき	Peanut, without hull, dried	0.3～0.9	0.6±0.5	6
らっかせい, 乾燥, 殻付き	Peanut, with hull, dried	0.7～2.2	1.3±0.9	4
豆類	Pulse			
みそ	Miso	6.1～14.8	10.5± 4.3	3
豆腐	Tofu	0.3～1.2	0.9±0.6	3
厚あげ	Deep-fried tofu	2.4～4.3	3.3±1.2	3
きな粉	Kinako	7.0～19.7	11.7± 4.0	3
ゆであずき, 缶	Adzuki bean, boiled and canned	5.3～9.8	9.1±3.3	3
きんとき豆	Red kidney bean	2.0～7.9	5.9±3.6	3
調味料	Seasonings			
食塩	Salt	ND～ND	ND	3

しょうゆ, こいくち	Soy sauce, common type	1.3~12.5	7.0±5.7	7
しょうゆ, うすくち	Soy sauce, light color type	ND~ND	ND	3
合わせしょうゆ	Soy sauce, mixed	ND~ND	ND	3
味付けポン酢	Vinegar, seasoning	ND~ND	ND	3
めんつゆ	Mentsuyu	ND~ND	ND	3
焼き肉のたれ	Barbecue sauce	ND~ND	ND	3
ウスターソース	Worcester sauce	ND~1.5	1.1±0.7	3
トンカツソース	Tonkatsu sauce	ND~ND	ND	3
ハンバーグソース	Hamburg sauce	ND~ND	ND	3
ケチャップ	Tomato ketchup	ND~ND	ND	3
ドレッシング	Dressing	ND~ND	ND	3
マヨネーズ	Mayonnaise	ND~0.5	ND±0.3	3
食酢	Vinegar	ND~ND	ND	3
みりん	Mirin	ND~ND	ND	3
カレールー	Curry roux	0.1	0.1	1
嗜好飲料類	Beverages			
清酒	Sake	ND~ND	ND	3
しょうちゅう	Shochu	ND~ND	ND	3
薬味酒	Medicinal liqueur	0.4, 1.4	0.9	2
梅酒	Umeshu	4.0~9.3	5.7±2.3	6
高麗人参酒	Korean ginseng liqueur	ND, ND	ND	2
料理酒	Sake for cooking	ND~ND	ND	3
ビール	Beer	ND~ND	ND	3
ウイスキー	Whisky	ND~0.1	0.1±0.1	3
日本茶, 缶	Tea drink, canned	ND~ND	ND	3
紅茶, 缶	Black tea drink, canned	0.2, 0.3	0.3	2
ウーロン茶, 缶	Oolon drink, canned	0.3, 0.4	0.4	2
コーヒー, いり豆	Coffee, roasted bean	3.4~9.3	5.0±2.4	5
コーヒードリンク, 缶	Coffee drink, canned	ND~ND	ND	3
ココア, 粉末	Cocoa, powder	1.4 ~24.3	10.1±10.7	5
ココアドリンク, 缶	Cocoa drink, canned	ND~ND	ND	3
甘酒, 缶	Ama-zake, canned	ND~ND	ND	3
サイダー	Clear soft drink	ND~ND	ND	3
魚介類	Fishes and Shellfishes			
あかがい, 缶, 味付	Ark shell, canned with seasoning	ND~ND	ND	3
あじ, 塩, 干し	Horse mackerel, salted and semi-dried split	ND~ND	ND	3
あなご, 焼き	Conger eel, broiled	ND~ND	ND	3
いか, 缶, 味付	Squid, canned with seasoning	ND~ND	ND	3
いかかずのこ	Squid and ovary canned with seasoning	ND~ND	ND	3
イクラ, しょうゆ漬	Ikura, pickled in soy sauce	ND~ND	ND	3
いわし, 缶, 蒲焼き	Sardine, canned, baked and seasoned fillet	0.2 ~17.6	8.2±7.9	3
いわし, 煮干し	Sardine, boiled and dried	ND~0.6	0.2±0.3	3
かつお, 缶, 味付	Skipjack, canned with seasoning	ND~ND	ND	3
かまぼこ, 焼き	Kamaboko, broiled	ND~ND	ND	3
かまぼこ, 蒸し	Kamaboko, steamed	ND~ND	ND	3
きびなご, 佃煮	Blue sprat, tsukudani	2.0~2.6	2.3±0.3	3
魚肉ソーセージ	Fish sausage	0.3~0.7	0.5±0.3	3
小魚佃煮	Samlet, tsukudani	0.4~1.7	1.5±0.8	3
さけ, 塩	Salmon, salted and semi-dried	0.1~0.2	0.2±0.1	3
さざえ, 味付け	Top shell, with seasoning	ND~ND	ND	3
さば, 照り焼き	Mackerel, seasoned and broiled	ND~1.0	0.5±1.0	3
さんま, 缶, 照り焼き	Pacific saury, canned with broiled and seasoned	ND~ND	ND	3
しらす干し	Whitebait, boiled and dried (<i>shirasuboshi</i>)	0.2~0.5	0.4±0.2	3
田作り	Dried young anchovy (<i>tazukuri</i>)	ND~ND	ND	3
ちくわ, 焼き	Chikuwa, broiled	0.7~3.5	2.1±1.5	3
ぶり, 照り焼き	Yellowtail, seasoned and broiled	ND~ND	ND	3

まぐろ, 缶, 味付	Tuna, canned, with seasoning	ND~ND	ND	3
肉類	Meats			
コンビーフ缶詰	Corned beef, canned	ND~ND	ND	3
ハム, ロース	Ham, loin	ND~0.6	0.5±0.4	3
ハム, ボンレス	Ham, boneless	ND~ND	ND	3
ハム, プレス	Ham, pressed	ND~ND	ND	3
ベーコン	Bacon	ND~ND	ND	3
ウインナーソーセージ	Vienna sausage	ND~ND	ND	3
焼き豚	Roast pork	ND~0.8	0.2±0.4	4
豚, 角煮	Pork, braised	ND~ND	ND	3
豚, 照り焼き	Pork, broiled with seasoning	ND~1.1	0.2±0.5	3
八幡巻き	Yahata-rolling	ND~ND	ND	3
乳類	Milks			
牛乳	Milk	ND~0.5	0.3±0.4	10
ヨーグルト	Yogurt	4.3 ~26.4	10.6± 4.9	13
フルーツヨーグルト	Yogurt, fruit flavored	2.2 ~24.6	13.0±11.2	3
乳酸菌飲料	Lactic acid bacteria beverage	3.7~8.9	6.3±1.9	5
コーヒーホワイトナー	Coffee whitener	ND~9.0	3.0±4.0	5
生クリーム	Fresh cream	ND~ND	ND	3
ナチュラルチーズ	Natural cheese	ND ~40.0	7.5±8.9	43
プロセスチーズ	Process cheese	6.1 ~14.3	11.2±4.8	7
野菜類	Vegetables			
きゅうり, 一夜漬け	Cucumber, salted pickle	ND~ND	ND	3
はくさい塩漬	Chinese cabbage, salted pickle	ND~ND	ND	3
たくあん漬	Japanese radish, pickle (<i>takuan-zuke</i>)	ND~0.6	ND	6
山菜, 味付け, びん詰	Edible wild green(<i>sansai</i>), seasoned and bottled	ND~ND	ND	3
酢れんこん	Lotus root, pickle	ND~ND	ND	3
果実類	Fruits			
うめ干し	Ume, salted and dried	2.4~9.8	4.4±2.9	6
みかん, 缶	Satsuma mandarin, canned with syrup	ND~0.7	0.6±0.4	3
パイナップル, 缶	Pineapple, canned with syrup	ND~0.8	0.3±0.5	3
あんず, 乾	Apricot, dried	11.0~17.2	13.2±3.5	3
アンゼリカ, 乾	Angelica, dried	ND~ND	ND	3
オレンジピール, 乾	Orange peel, dried	ND~ND	ND	3
カレンズ, 乾	Currant, dried	ND~ND	ND	3
きんかん, 乾	Kumquat, dried	2.3~8.7	4.4±3.7	3
なつめ, 乾	Jujube, dried	54.8~81.9	63.8±15.6	3
パパイヤ, 乾	Papaya, dried	ND~ND	ND	3
プルーン, 乾	Prune, dried	5.8 ~16.8	11.2± 5.7	3
マンゴー, 乾	Mango, dried	2.2~4.7	3.4±2.3	3
干しブドウ	Raisin	ND~ND	ND	3
オレンジマーマレード	Orange marmalade	ND~8.7	2.8±2.8	15
グレープフルーツマーマレード	Grapefruit marmalade	ND, 1.0	0.5	2
あんずジャム	Apricot, jam	ND~1.9	1.2±0.6	10
いちごジャム	Strawberry, jam	ND~1.7	0.6±0.7	10
うめジャム	Ume, jam	2.0 ~13.2	9.2±4.8	4
キウイジャム	Kiwifruit, jam	ND~ND	ND	3
きんかんジャム	Kumquat, jam	ND~ND	ND	3
くろすぐりジャム	Blackcurrant, jam	ND	ND	1
さくらんぼジャム	Cherry, jam	ND	ND	1
サワーチェリージャム	Sour cherry, jam	ND	ND	1
白桃ジャム	Peach, jam	ND~ND	ND	3
パッションフルーツジャム	Passion fruit, jam	ND	ND	1
パパイヤジャム	Papaya, jam	ND	ND	1
プラムジャム	Plum, jam	ND~ND	ND	3
ブルーベリージャム	Blueberry, jam	ND~ND	ND	3
マンゴージャム	Mango, jam	ND~ND	ND	3
ラズベリージャム	Raspberry, jam	ND~ND	ND	3
りんごジャム	Apple, jam	3.1	3.1	1

レモンゼリージャム	Lemon jelly jam	7.0	7.0	1
アプリコットネクター	Apricot, nectar	ND	ND	1
パッションフルーツネクター	Passion fruit, nectar	ND	ND	1
ピーチネクター	Peach, nectar	ND	ND	1
りんごネクター	Apple, nectar	ND~ND	ND	3
オレンジジュース	Orange, juice	1.1~1.8	1.5±0.3	3
グレープフルーツジュース	Grapefruit, juice	ND~ND	ND	3
トマトジュース	Tomato, juice	ND~2.0	1.4±0.9	3
パイナップルジュース	Pineapple, juice	ND~ND	ND	3
りんごジュース	Apple, juice	0.7~0.8	0.8±0.1	3
調理加工食品類	Prepared foods			
えびフライ, 冷凍	Shrimp and prawn, for frying, frozen	ND~1.9	1.1±0.6	3
カレー・レトルト	Curry, retort-pouched	ND~0.5	0.2±0.1	3
ぎょうざ	Gyoza	ND~0.5	0.2±0.1	3
コーンクリーム	Corn cream	ND~ND	ND	3
コロッケ	Croquette	ND~9.1	5.0±4.4	3
シチュー, レトルト	Stew, retort-pouched	ND~0.1	ND±0.1	3
しゅうまい	Shumai	ND~0.1	0.1±0.1	3
ハンバーグ	Hamburg steak	0.4~3.3	2.5±1.7	3
フライドポテト	Fried potato	ND~ND	ND	3
ミートボール	Meat balls	0.5~1.9	1.3±0.8	3
メンチカツ	Minced meat cutlet	0.9~3.7	2.3±1.5	3
ポテトサラダ	Potato salad	ND~ND	ND	3
お茶漬け	Rice and toppings in green tea	ND~ND	ND	3
ふりかけ	Dried fish and vegetable flakes (<i>furikake</i>)	ND~3.3	0.9±0.8	4
茶碗蒸し	Egg custard steamed in teacup	ND~ND	ND	3
わかめスープ	Wakame soup	ND~ND	ND	3
		ND < 0.1 μ g/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、ご了承下さい。