

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)

(3) 香辛料中の安息香酸含有量*2（30品目，55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			
ウーシャンスパイス(五香粉)	Five-spice powder	ND	ND	1
オレガノ	Oregano	ND, ND	ND	2
ガーリック	Garlic, dried	2.5	2.5	1
カイエンヌペッパー	Cayenne pepper	0.6	0.6	1
ガラムマサラ	Garam masala	9.0～42.7	29.2±17.8	6
カルダモン	Cardamon	0.3	0.3	1
キャラウェイ	Caraway	1.6	1.6	1
クローブ	Clove	4.8～22.8	10.7±6.3	6
ココナッツパウダー	Coconut powder	ND	ND	1
サフラン	Saffron	4.1	4.1	1
さんしょう	Japanese pepper	5.4, 16.6	11.0	2
シナモン	Cinnamon	25.5～128.1	69.1±44.5	3
ジンジャー(生姜)	Ginger, dried	0.3, 3.5	1.9	2
スターアニス(八角)	Star anise	3.5	3.5	1
セイジ	Sage	4.1	4.1	1
セロリーパウダー	Celery powder	2.1	2.1	1
ターメリック(うこん)	Turmeric	ND	ND	1
タイム	Thyme	ND～147.5	28.3±49.2	6
チリパウダー	Chili powder	1.6	1.6	1
パプリカ	Paprika	2.0	2.0	1
ブーケガルニ	Bouquet garni	61.6	61.6	1
フェネグリーク(ころは)	Fenugreek	ND	ND	1
フェンネル	Fennel	64.9	64.9	1
ブラックペッパー(黒胡椒)	Black pepper	2.5～3.3	2.9±0.4	3
ホースラディッシュ(わさび)	Horseradish (<i>wasabi</i>)	3.1	3.1	1
ポピーシード(けしの実)	Poppy seed	0.7	0.7	1
ホワイトペッパー(白胡椒)	White pepper	0.6～3.0	2.2±1.4	3
マジョラム	Marjoram	1.2	1.2	1
レッドペッパー(唐辛子)	Red pepper	2.2, 5.7	4.0	2
ローズマリー	Rosemary	2.9	2.9	1
ローリエ(ベイリーフ)	Bay leaves	1.3	1.3	1
		ND < 0.1 $\mu\text{g/g}$		

*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。