

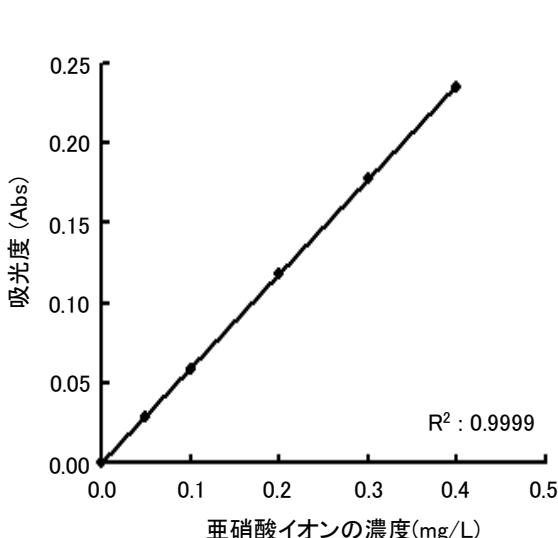
ハム中の亜硝酸イオン分析

Analysis of Nitrite ion in Ham

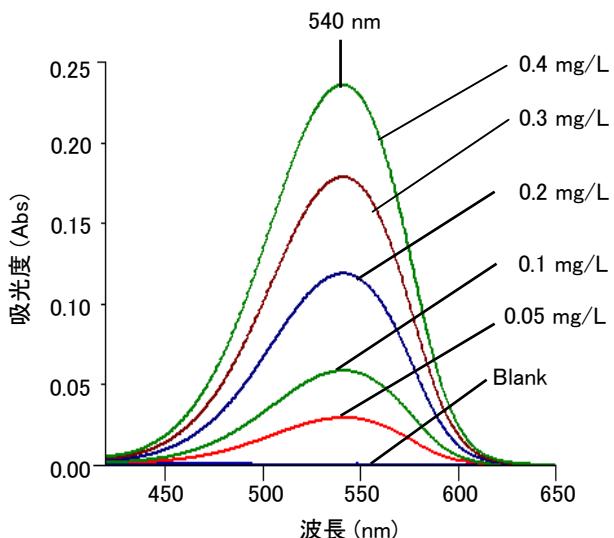
概要

発色剤の一つである亜硝酸ナトリウムはハムやソーセージに使われており、食品表示では「発色剤(亜硝酸Na)」と表記されています。ハムを綺麗に見せる発色効果や食中毒予防効果等があります。ハム中の亜硝酸イオンを定量した結果、0.002 g/kg が得られ、食品衛生法の使用基準(食肉製品、0.07 g/kg)以下であることが確認できました。

方法		前処理
分析対象	：亜硝酸イオン (NO_2^-)	
測定法	：食品衛生検査指針 食品添加物編 2003 に準ずる	
定量範囲	：0.01 ~ 1.0 mg/L	
装置条件		
INSTRUMENT	：U-1900	WORKING CURVE
SCAN SPEED	：400 nm/min	WAVELENGTH : 540 nm
BANDPASS	：4 nm	



亜硝酸イオンの検量線



亜硝酸イオンの吸収スペクトル

添加回収試験

ハム調整液(*)	ハム調製液 + 0.1 mg/L	回収率
0.109 ± 0.002 mg/L	0.205 ± 0.001 mg/L	95.8 % ± 0.0 %

n = 3, * ハム 5 g を手順に従い 100 mL に調製して測定。

KEY WORDS

バイオ・医学・食品・製薬、食品、
亜硝酸イオン、吸収スペクトル、検量線、食品化学、食品中の成分、ハム、
食品添加物、食肉製品、発色剤、10mmセル、UV,
U-1900, U-2900, U-2910, U-3900, U-3900H, U-1800, U-2800, U-3010, U-3310

分光光度計 UV

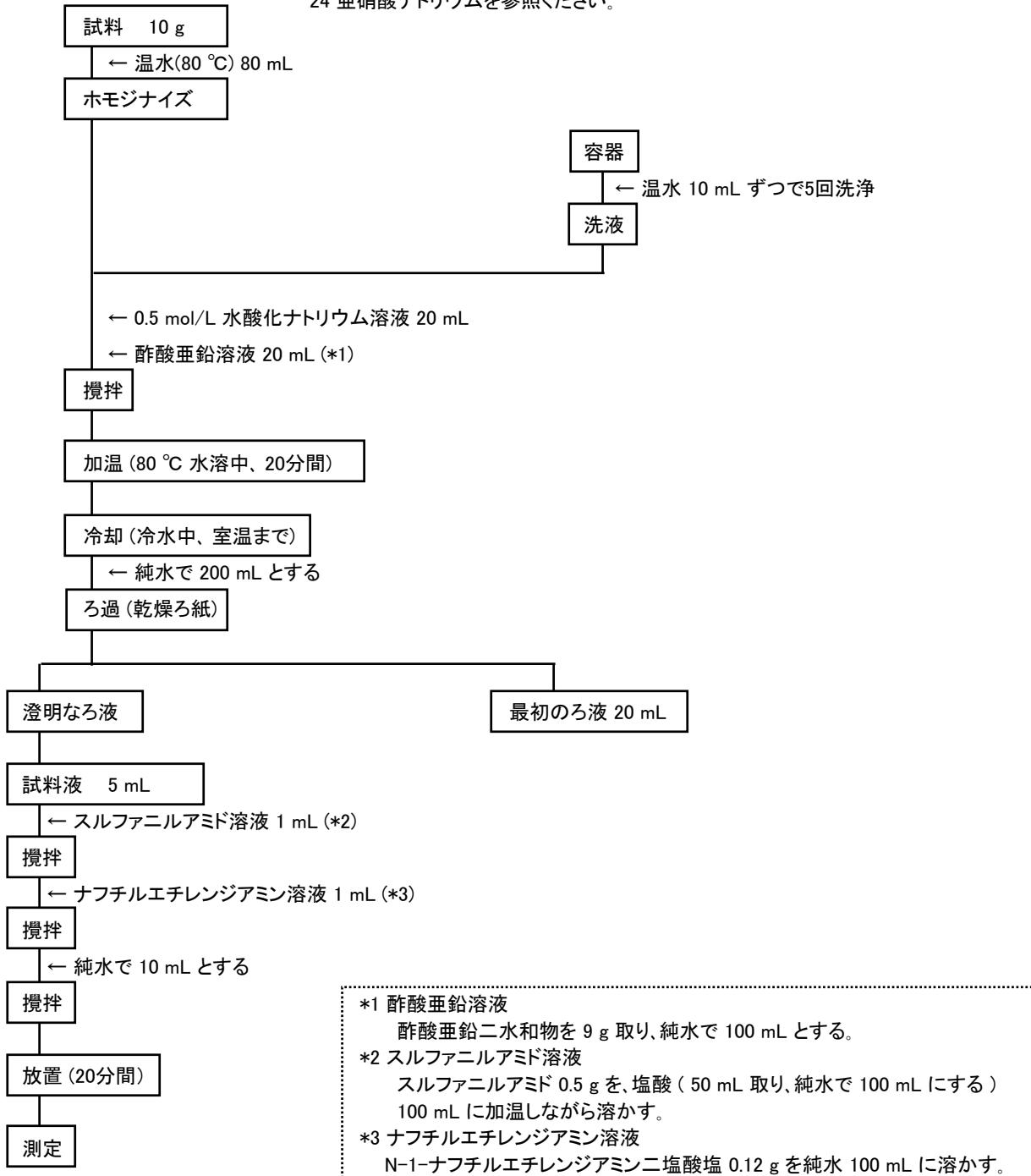
シートNo. UV090013-01

亜硝酸イオン分析の前処理

Pretreatment for Analysis of Nitrite ion

【試料溶液 前処理法】

詳細の溶液調製と測定方法については、食品衛生検査指針 食品添加物編 2003
24 亜硝酸ナトリウムを参照ください。



KEY WORDS

バイオ・医学・食品・製薬、食品、
亜硝酸イオン、吸収スペクトル、検量線、食品化学、食品中の成分、ハム、
食品添加物、食肉製品、発色剤、10mmセル、UV,
U-1900, U-2900, U-2910, U-3900, U-3900H, U-1800, U-2800, U-3010, U-3310

分光光度計 UV

シートNo. UV090013-02