

# 食品中のシアン化合物検査結果(平成29年度)

ウメ、アンズ、ビワ等の果実の種子やバター豆、ライマ豆といった一部の豆類、またビターアーモンド等にはアミグダリン等の青酸配糖体(シアン化合物)と呼ばれる物質が含まれています。青酸配糖体は果実中に含まれる酵素や人の消化管内の酵素により分解されます。分解により生成したシアン化水素(HCN)は強い毒性を持っているため、これらの果実や種子を大量に食べると中毒を起こす場合があります、症状として頭痛やめまい、痙攣(けいれん)等が報告されています。

シアン化合物を含有する食品は、有害な物質等を含む食品の製造、販売等を禁止する食品衛生法第6条で規制されており、生あんや豆類(一部の豆類を除く)は成分規格として不検出であることが定められています。またビワの種子やビターアーモンド等はシアン化合物が10ppmを超えた場合、食品衛生法第6条違反として措置されます(平成29年11月6日厚生労働省事務連絡)。

今回は、平成29年12月～平成30年1月に、各区福祉保健センターおよび食品衛生課食品専門監視班が収去した生あんやアーモンド等について、シアン化合物の検査を行いました。これらの検査結果を報告します。

## 1 シアン化合物(定性検査)

市内の製造所から収去した生あん2検体について、シアン化合物の定性検査を行った結果、すべて不検出でした(表1)。

表1 生あんの検査結果(定性検査)

検体名	検体数	シアン化合物
生あん	2	不検出*

\*検出下限:0.5ppm(CN<sup>-</sup>として)

## 2 シアン化合物(定量検査)

市内量販店および輸入業者から収去したアーモンドおよびアーモンド加工品5検体について、シアン化合物の定量検査を行った結果、4検体については10ppm以下でしたが、アーモンド加工品(イタリア産皮無アーモンドプードル)1検体で110ppm検出しました(表2)。

イタリア産皮無アーモンドプードルについて、製造所を所管する自治体が調査したところ、食品衛生法第6条違反であることが確認されました。

表2 アーモンド等の検査結果(定量検査)

検体名	産地	検体数	シアン化合物(HCNとして)
アーモンド	スペイン、アメリカ	3	10ppm以下
皮無アーモンドパウダー	スペイン	1	
皮無アーモンドプードル	イタリア	1	110ppm

【 理化学検査研究課 食品添加物担当 】