

## 令和2年度ブリの品質特性に関する分析について

### ヒスタミン分析

「ブリのオイル漬けほぐし身缶詰」のほか、ソネ食品（株）からのサンプルについて、北海道立工業技術センターに分析（解析・評価）を依頼。

#### 【ヒスタミンについて】

ヒスタミン… 赤身魚に多く含まれるアミノ酸「ヒスチジン」が、温度上昇などによって活性化したヒスタミン生成菌により分解され生じる物質。一度生成されると、加熱等をして分解されず、アレルギー性食中毒を引き起こす。

#### 【分析内容】

検体… 函館水産高校、日本財団「海と日本PROJECT」及び当協議会の共同で開発した「ブリのオイル漬けほぐし身」缶詰(各回4~5缶を検体として提供)のほか、ソネ食品株式会社が試作したブリほぐし身パウチ(油入り、油なし各1個)

使用試薬… キッコーマンバイオケミファ製 チェックカラーヒスタミンを用いて測定。

#### 【分析結果】

得られた結果は次のとおり。

試料名	検体数	ヒスタミン濃度 (ppm)
缶詰 (R2.10.2製造)	4	全てにおいて検出限界値 (10ppm以下)
缶詰 (R2.10.15製造)	5	全てにおいて検出限界値 (10ppm以下)
缶詰 (R2.11.19製造)	5	全てにおいて検出限界値 (10ppm以下)
缶詰 (R3.2.9製造)	5	全てにおいて検出限界値 (10ppm以下)
ほぐし身パウチ 油入り	1	検出限界値 (10ppm以下)
ほぐし身パウチ 油なし	1	検出限界値 (10ppm以下)

→ 全ての検体において検出限界値 (10ppm) 以下となり、**安全性が確保されていることがわかった。**

#### ○ 工業技術センターからのコメント

現在、日本では、食品中のヒスタミンに規制値はなく、農林水産省や厚生労働省などが手引きやマニュアルで注意喚起するにとどまっている一方、海外では、魚類及び水産製品の一部についてCodex規格の中でヒスタミン基準値が定められており、魚類の缶詰は200mg/kg (200ppm) 以下とされている。

しかし、ヒスタミンの感受性には個人差があり、**低濃度のヒスタミンであっても食中毒の症状を発症する人も**いるため、管理には十分注意する必要がある。

また、ヒスタミンは熱に安定な物質であるため、ヒスタミン生産菌の増殖と酵素作用を抑えてヒスタミンを発生させないために、**原材料から最終製品の喫食までの一貫した温度管理が重要**である。