

サヤインゲン豆中のEDBの減衰調査

山城興博・大城善昇・金城喜栄・城間博正

Decrease of EDB in Kidney Bean

Okihiro YAMASHIRO, Zensho OSHIRO,
Kiei KINJO and Hiromasa SHIROMA

I 目的

エチレンジプロマイド（EDB）で燻蒸されたサヤインゲン中に残留する EDB が保管状況によってどのような減衰をするかを調査した。

II 方法

1 試料

県経済連で EDB 燻蒸されてから 20 時間経過したインゲン豆（ケンタッキー種）、2 kg 段ボール箱詰 3 箱を入手し、それぞれ試料 A、B、C とした。箱のサイズは $32 \times 21 \times 7.5$ cm でその側面には 3×0.7 cm の通気孔が合計 18 個設けてある。

2 保管場所

床面積 30 m^2 、高さ 2.3 m の実験室に放置し室の戸を閉め換気をしないで自然に揮散するようにした。その時の室温は $16.5 \sim 18^\circ\text{C}$ 、湿度は 61 ~ 72 % であった。

3 試験試料の採取

試料 A、B、C の測定開始時間を燻蒸終了からそれぞれ 24、36、48 時間目に行ない、測定開始までは箱は開封しないで放置した。試験試料採取後の各試料の放置は次のようにした。

試料 A、B 毎回試験試料採取時に箱を開き、手でよくかき混ぜて必要量を採取したのち箱の蓋を閉じて放置

試料 C 燻蒸後 48 時間に箱を開き、大きいバットに豆を広げたまゝ放置

4 試験法

エチレンジプロマイド試験法、武田明治、食品衛生研究 31 卷 12 号 1981.

III 結果と考察

1 図一から試料 A、B、C のいずれも、残留

EDB は時間の経過とともに片対数スケール上でほど直線的に下降する。

2 3 試料のそれぞれの測定開始点を結んだ曲線は試料 A よりゆるやかな下降線を示し、また試料 C のようにバットに広げた状態ではそれが速やかである。このことは EDB が揮散によって消失し易いことを裏付けるものと考える。

3 しかし 3 試料ともゼロ付近に近づく時間はほとんど同じである。これは EDB が揮散以外の他の要因（豆の中での分解など）によって消失していることを意味していると考える。

4 図一から試料 A、B、C の半減期はそれぞれ 4.5、3.5、2.6 時間である。

