

A-88 牛乳及びアイスクリーム類の抗生物質残留に関する追究
和洋女大文家政 ○宮川豊美 川村一男

目的 近年、食品公害の一つとして、牛乳中の残留抗生物質の是非が注目されるようになった。これは乳牛の疾病に対し、また飼料に対し抗生物質の乱用が目立ち、かつ薬剤も高単位、持続性のものが普及していることが原因とされている。そこで消費者らは、都内で市販されている牛乳、加工乳及びアイスクリーム類の抗生物質汚染について検査すると共に、現在牛乳及び乳製品中の抗生物質検査法として行われている、TTC法及びDisk法の感受性についての比較検討をも併せて行った。

方法 都内で市販されている5社の牛乳、加工乳並びに10社のアイスクリーム類を試料とし、昭和46年6月～8月までの3ヶ月間追究を行った。検出方法はTTC法及びDisk法である。

結果 牛乳、加工乳及びアイスクリーム類の抗生物質陽性数は、牛乳 $\frac{1}{54}$ 、加工乳 $\frac{1}{100}$ 、アイスクリーム類 $\frac{1}{100}$ で、陽性率は5.6%、1.6%、8.0%であった。ペニシリンの国際単位では、牛乳が0.008～0.009 IU、加工乳0.01 IU、アイスクリーム類0.002～0.008 IUの成績を得た。また、大手メーカーと中小メーカーについての陽性率をみると、牛乳、加工乳は大手メーカー0に対し、中小メーカーではそれぞれ8.6%、2.9%の値を示し、アイスクリーム類では、中小メーカーは大手メーカーの約2.7倍の陽性率を示した。TTC法とDisk法の比較試験では、Disk法はTTC法に比し、約10倍の感受性が認められた。