

V 他誌発表

***Yersinia pseudotuberculosis*感染症** 一千葉県における集団発生例— 矢崎廣久：医学のあゆみ，138-3，184-185，1986

Y. pseudotuberculosis (*Y. ptb*) は典型的な人獣共通伝染病菌で、発見も古く、保菌動物も多数知られているが、ヒトへの感染報告例は少なく、集団発生については数例しかない。近年“泉熱”や“川崎病”との関連が指摘され、臨床症状もきわめて多彩で複雑なことが判明している。また、*Y. ptb*の細菌学的な性状、検査の際の手順と要点、並びに最近解明され始めた疫学的事項を述べ、最後に1986年3月、千葉県の小学校でみられた集団発生例の概要について紹介した。

千葉県における*Yersinia pseudotuberculosis*感染症の集団発生事例 矢崎廣久，内村真佐子，三瓶憲一，小岩井健司：病原微生物検出情報，75，3-4，1986

印旛郡酒々井町立の小学校2校において、昭和61年3月17日～19日にかけて170～400名以上の日別欠席児童が見られた。臨床症状及び患者便の微生物学的調査により、*Yersinia pseudotuberculosis* (血清型は4b) が検出され、エルシニア感染症と判明した。有症者は518名で、症状的には発熱 (半数が2～3峰性)、発疹、紅斑、腹痛、下痢 (軟便)、嘔吐、莓舌、落屑等きわめて多彩であった。原因の究明と再発防止の為、環境調査、給食の調理加工工程及び給排水系の水質調査など、詳細に行われた。

丸干しイワシ中の過酸化水素の定量における妨害物質とその妨害の除去について 宮本文夫，佐伯政信：食衛誌，27，362-368，1986

丸干しイワシに使用されることのある過酸化水素 (H_2O_2) の残存量を酸素電極法で測定する場合添加回収率が非常に低かった。その原因は主としてイワシ中の H_2O_2 分解酵素によるものと考えられた。また、丸干しイワシの H_2O_2 測定において微量の H_2O_2 が定量されることがある。この原因は抽出操作中での酵素の失活及び脂質酸化生成物からの H_2O_2 の生成によるものと考えられた。イワシの H_2O_2 処理において処理直後に H_2O_2 の残存が認められたことから残存 H_2O_2 の定量法が必要となったため酸素電極法の改良を試みた。酸性抽出溶媒を用い、試料へのカタラーゼ処理を追加することにより上記の妨害成

分の影響をうけることなく残存 H_2O_2 を定量することが可能となった。

保存料無添加食肉製品中のソルビン酸及び安息香酸 宮本文夫，佐伯政信：日食工誌，33，434-440，1986

保存料無添加食肉製品についてソルビン酸及び安息香酸の含有実態及びその由来を調査した。市販食肉制品47試料を分析した結果17試料からソルビン酸が0.1～2.4ppmの範囲で、全試料から安息香酸が0.1～8.6ppmの範囲で検出された。ウィンナーソーセージの製造工程中のソルビン酸と安息香酸の変化を調べたところソルビン酸は蒸煮工程で検出される例が多く、安息香酸は充填工程から検出された。蒸煮工程の行なわれるくん煙室の調査、保存料添加食肉製品中のソルビン酸の蒸煮工程での挙動の調査、原材料の分析結果からソルビン酸については食肉製品に添加された一部が蒸煮工程で流出、気化し無添加製品に移行したのと考えられた。安息香酸については原材料から検出され、原材料由来と考えられた。

Liquid Chromatographic Determination of Amprolium in Chicken Tissues, Using Post-Column Reaction and Fluorometric Detection Tomoko NAGATA, Masanobu SAEKI : J. ASSOC. OFF. ANAL. CHEM. 69, 941-943, 1986

鶏肉からアンプロリウムをメタノール抽出し、濃縮した抽出液を、n-ヘキサンで洗浄し、アルミナカラムでクリーンアップし、高速液体クロマトグラフィー (LC) に供した。LC分析は、リクロソンプRP-8カラムでアンプロリウムを分離後、フェリシアンカリウム・アルカリ溶液とポストカラム反応させ、EX367nm, EM470nmで、蛍光を測定した。添加回収率は、0.1ppm添加で74.9%、定量限界値は、0.01ppmであった。

Determination of Olaquinox Residues in Swine Tissues by Liquid Chromatography Tomoko NAGATA, Masanobu SAEKI : J. ASSOC. OFF. ANAL. CHEM. 70, 706-707, 1987

豚肉からオラキンドックスをアセトニトリルで抽出し、抽出液を乾固し、その残渣を、アルミナカラムで、クリーンアップし、高速液体クロマトグラフィー (LC) に供した。LC分析は、ヌクレオシルC₁₈カラムを用い、350nmで測定した。添加回収率は、0.1ppm添加で68.6%、定量限界値は、0.02ppmであった。