

8-キノリノール錯体-MIBK抽出／黒鉛炉原子吸光法による 食品中のアルミニウムの定量)

藤田 久雄・毛利 孝明・西岡 千鶴・吉田 明美・黒田 弘之

Determination of Aluminium in Food by Graphite-Furnace AAS after Extracting with 8-Quinolinol-MIBK

Hisao FUJITA, Chizuru NISIOKA, Akemi YOSIDA, Takaaki MOURI, and Hiroyuki KURODA

I 緒 言

アルミニウムはアルツハイマー症等との因果関係が論議されているが、食品・生体試料中の微量アルミニウム測定は、分解操作中の試薬・容器等からの汚染のため、分析値の再現性が悪く¹⁾、汚染によるAl量は試料中のそれと同じレベルである経験がしばしばある。

また、黒鉛炉原子吸光法による食品中の微量アルミニウムの定量はナトリウム等食品中の共存物質の妨害を受ける²⁾。そこで、食品をマイクロウェーブで加熱分解して、アルミニウムを8-キノリノール錯体³⁾としてMIBK抽出し、黒鉛炉原子吸光法で定量する方法を検討した。汚染防止のため、試薬は超高純度試薬、分解放器はテフロン製、抽出容器は石英試験管を使用し、MIBK抽出液を移し替えずにそのまま黒鉛炉原子吸光度計に注入して測定した。

II 実験方法

1. 試 料

食品標準試料 ①NIST 1568a Rice Flour (米), ②NIST 1566a Oyster Tissue (カキ), ③NIES No. 7 茶葉 (TEA LEAVES), ④NIES No. 9 ホンダワラ (SARUGASSO) 及び小麦粉を使用した。

2. 試 薬

2-1 アルミニウム標準溶液

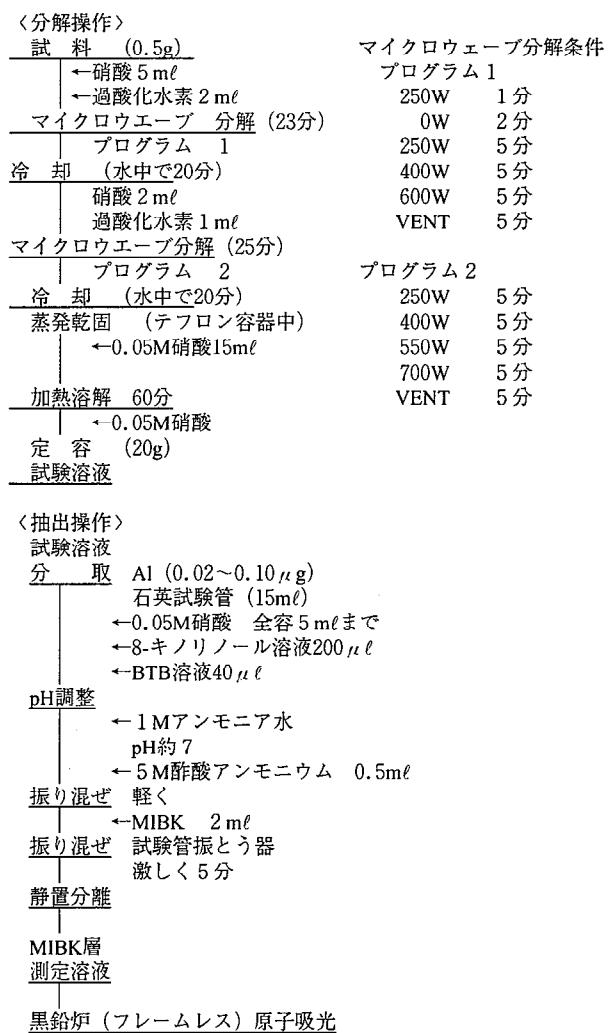
関東化学製AAS用標準原液 ($1000\mu\text{g}/\text{mL}$) を用い、
0.05M硝酸で適当な濃度に希釈した。低農度の希釈は
PP製メスフラスコ、TPX試験管で重量法により行った。

2-2 分解試薬

硝酸及び過酸化水素は多摩化学工業製の超高純度試薬TAMAPURE-AA-100を使用した。

2-3 8-キノリノール錯体 (1%w/w)

8-キノリノール | MERCK (proanalysis) | 2 g
をテフロン瓶に秤取り、酢酸5mLを加え、わずかに
加熱して溶かした後、精製水を加えて200gとする。



2-4 5M酢酸アンモニウム溶液

酢酸アンモニウム |Merck (Suprapur)| 38.5gテフロン瓶に秤取り、精製水に溶かして100gとする。テフロン瓶に保管する。

2-5 BTB指示薬

プロムチモールブルー0.008gをポリプロピレンの試験管に秤取り、1Mアンモニア0.0128mLを加えて精製水を加えて溶解後20gにした

2-6 20%塩化ナトリウム溶液

塩化ナトリウム（和光純薬 残留農薬用）20gを精製水に溶かして100mlとする。アルミニウムを除去するため、この溶液を分液漏斗に入れ、8-キノリノールクロロホルム溶液（8-キノリノール2gをクロロホルム100mlに溶かす）5mlを加え、激しく振り混ぜた後放置し、クロロホルム層を捨てる。この操作を、クロロホルム層が着色しなくなるまで繰り返す。次に水層にクロロホルム5mlを加え激しく振り混ぜた後放置し、クロロホルム層を捨てる。この操作を、水層に黄色が認められなくなるまで繰り返す。

2-7 0.05M硝酸

超高純度硝酸をテフロン瓶で希釈する。

2-8 その他試薬

洗浄用硝酸（和光純薬 原子吸光分析用）、高純度硝酸（Merck (Suprapur)），アンモニア水（Merck (Suprapur)），酢酸ブチル及び4-メチル-2-ペンタン（和光純薬 原子吸光分析用），3メチル-1-ブタノール（関東化学 特級）その他は特級試薬を使用した。

なお実験に用いた精製水は、蒸留水後、脱イオンしたもので、GFAASによってAlは検出されなかった。

3. 装 置

3-1 機 器

マイクロウェーブ分解システムは日本ゼネラル(株)MILESTONE MLS-1200MEGA (MDS-1000/6 高圧分解ローラー, 100mlTFM分解容器, MCR-6E濃縮ローラー)を使用した。

原子吸光分光光度計は島津製作所AA-6700F (GFA-6500)を使用した。

3-2 容器

容器からのアルミニウム汚染防止のため、TPX試験管、テフロン瓶、テフロン分液ロート、TFMテフロン分解瓶、石英試験管を使用した。マイクロピペット及びチップはFinnpipette Ky製を使用した。

3-3 器具の洗浄

使用する器具は全て20%硝酸（原子吸光分析用）溶液に1昼夜以上浸したものを、使用前に精製水で良く洗浄して用いた。さらにTFM分解容器は20%硝酸洗浄後、高純度硝酸1ml蒸留水15mlを加えてマイクロウェーブで加熱後、精製水で良く洗浄した。TPX試験管及び石英試験管は20%硝酸洗浄後、0.05M硝酸（超高純度）を満たしておき、使用前に精製水で良く洗浄した。

4. 分析操作

4-1 分 解

乾燥試料0.5gを100mlTFM分解容器に量り取り、超高純度硝酸5ml及び超高純度過酸化水素2mlを加える。マイクロウェーブ分解システムを使用して、プログラム1の条件で分解する。冷却後、さらに超高純度硝酸2ml及び超高純度過酸化水素1mlを加えてプログラム2の条件で分解する。同システムで酸をマイクロウェーブ濃縮乾固した後、0.05M硝酸15mlを加えてTFM分解容器の蓋乗せて、125°Cのホットプレイト上で約1時間溶出する。冷後、TPX試験管に移しさらに0.05M硝酸で洗いこみ、重量法で20gとして試験溶液とする。

4-2 抽出操作

15mlの石英試験管に試験溶液5mlと8-キノリノール溶液（1%w/w）0.2mlとBTB指示薬40μlを加える。1Mアンモニア水を300μlを加え、さらに緑色になるまで滴加して中和し、5M酢酸アンモニウム溶液0.5mlを加える（pH6.7）。次にMIBK（4-メチル-2-ペンタン）2mlを加えて、試験管振とう器で5分間振り混ぜる。分離後上層MIBK相を検液として、容器の移し変えずにそのまま黒鉛炉原子吸光光度計に手動注入して吸光度を測定する。

4-3 測定条件

黒鉛炉原子吸光光度計の測定条件を表1に示す。

表1 黒鉛炉原子吸光光度計の測定条件

| | 温度 (%) | 時間 (sec) | 加熱モード | 感度 | ガス種類 | インナーガス 流量 | サンプリング | 前ステージ (sec) |
|---|-----------|-------------|-------|---------|--------|--------------|--------|----------------|
| 1 | 120 | 30 | Ramp | Regular | Gas #1 | 1.00 | Off | 0 |
| 2 | 250 | 10 | Ramp | Regular | Gas #1 | 1.00 | Off | 0 |
| 3 | 600 | 30 | Step | Regular | Gas #1 | 1.00 | Off | 0 |
| 4 | 600 | 5 | Step | Regular | Gas #1 | 0.00 | Off | 0 |
| 5 | 2600 | 3 | Step | Regular | Gas #1 | 0.00 | On | 2 |
| 6 | 2700 | 2 | Step | Regular | Gas #1 | 1.00 | Off | 0 |
| 7 | 0 | 40 | Step | Regular | Gas #1 | 1.00 | Off | 0 |

III 結果及び考察

1. 検量線

アルミニウム標準液 ($0.1 \mu\text{g Al}/\text{ml}$) $0.1\text{--}1.0\text{ml}$ を石英試験管に段階的にとり、 0.05M 硝酸を加えて液量 5 ml として、以下 4-2 の抽出操作を行ってアルミニウムの量と吸光度との関係を作成する。検量線を図 2 に示す。相関係数は 0.997 であった。

2. 8-キノリノール錯体抽出時の溶媒及びpHの影響

酢酸及びアンモニア水で pH を調整した 0.5M 酢酸アンモニウム溶液 5 ml に $0.2 \mu\text{g/ml}$ アルミニウム溶液を 0.4 ml 添加して、8-キノリノール溶液を 0.2 ml 加て、3種類の溶媒—酢酸ブチル、4-メチル-2-ペントノン(MIBK)、3-メチルブタノールで抽出操作を行った。抽出後の水層の pH とアルミニウム抽出溶媒の原子吸光度を測定し 3 図に示す。

吸光度は 3-メチルブタノールが最も良く、次に 4-メチル-2-ペントノン(MIBK)、酢酸ブチルの順であった。pH の影響では pH 5.8~8.1 ではほぼ一定であったが pH 5.0 では酢酸ブチル及び 4-メチル-2-ペントノン(MIBK) ではアルミニウム錯体を抽出できなかった。

抽出溶媒は 3-メチルブタノールが最良であったが、不快臭があるため、4-メチル-2-ペントノン(MIBK) を使用し、抽出時の pH は 0.5M 酢酸アンモニウムの pH 6.7 とした。

3. 低濃度添加回収結果による検出限界の推定

アルミニウムを含まない食品入手できないため、精製水 0.5 g に検出限界程度のアルミニウム $0.1 \mu\text{g}$ を添加して、繰り返して回収試験を行い、分析値の変動から、標準偏差の 3 倍を本試験法の検出限界とした。表 2 に示すとおり、検出限界は $0.09 \mu\text{g/g}$ であった。また、回収率は 115% で、標準偏差 $0.030 \mu\text{g/g}$ 、変動係数 13.3% であった。

4. 空試験値

日時を変えて繰り返し 5 回行った空試験値の変動を表 3 に示す。分解溶液全体 (20 ml) に平均 $0.045 \mu\text{g}$ 含まれ、最高 $0.068 \mu\text{g}$ 最低 $0.021 \mu\text{g}$ 、標準偏差 $0.018 \mu\text{g}$ であった。この汚染量は検出限界に相当する量であった。

ここで使用した分解試薬は超高純度試薬でいずれもアルミニウムの含有量が $\text{Al} < 0.00002 \mu\text{g/ml}$ である。使用した硝酸全量 7 ml 及び過酸化水素 3 ml からのアルミニウム汚染は $0.0002 \mu\text{g}$ 以下で無視できる。この汚染量

表 2 低濃度添加回収結果による検出限界の算定

| 項目 | 結果 |
|---------------------------|-------|
| 試料 | 精製水 |
| 試料量 (g) | 0.500 |
| A1 添加量 (μg) | 0.100 |
| 測定回数 | 5 |
| 平均値 ($\mu\text{g/g}$) | 0.229 |
| 標準偏差 | 0.030 |
| 変動係数 (%) | 13.3 |
| 回収率 (%) | 114.5 |
| 検出限界値 ($\mu\text{g/g}$) | 0.090 |

表 3 空試験値

| 項目 | アルミニウム | | |
|----------|--------|--------------------------|------------------------|
| | n | 試料当り ($\mu\text{g/g}$) | 容器当り (μg) |
| 測定値 | 1 | 0.094 | 0.047 |
| | 2 | 0.041 | 0.021 |
| | 3 | 0.072 | 0.036 |
| | 4 | 0.136 | 0.068 |
| | 5 | 0.105 | 0.053 |
| 平均値 | | 0.090 | 0.045 |
| 標準偏差 | | 0.036 | 0.018 |
| 変動係数 (%) | | 39.8 | 39.8 |

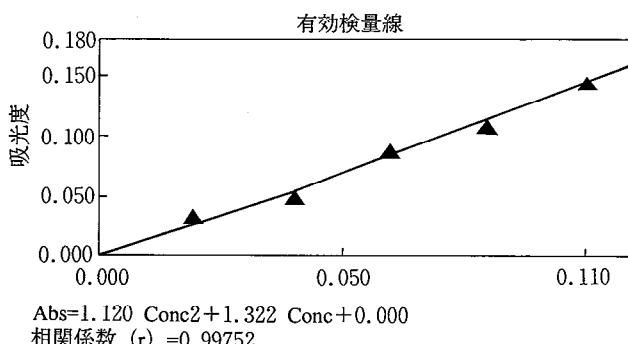


図 2 アルミニウム検量線

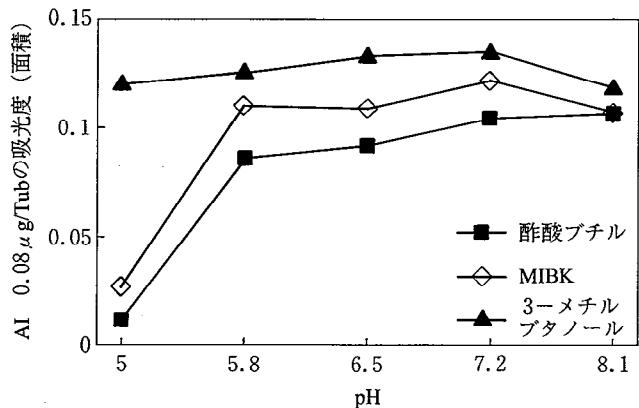


図 3 8-キノリノール錯体の抽出溶媒及びpHの影響

表4 添加回収結果

| 試料 | 試料(g) | 添加量AI(μg) | 20%NaCl(ml) | 測定回数 | 平均値(μg/g) | 標準偏差(μg/g) | 変動係数(%) | 回収率(%) |
|-----|-------|-----------|-------------|------|-----------|------------|---------|--------|
| 精製水 | 0.5 | 0.10 | 0 | 5 | 0.229 | 0.030 | 13.3 | 114.5 |
| 小麦粉 | 0.5 | 0.00 | 0 | 5 | 0.394 | 0.048 | 12.1 | — |
| 小麦粉 | 0.5 | 0.20 | 0 | 5 | 0.771 | 0.034 | 4.4 | 94.1 |
| 小麦粉 | 0.5 | 0.20 | 0.5 | 5 | 0.743 | 0.060 | 8.0 | 87.2 |

表5 食品標準試料の分析結果

| 試料 | 測定回数 | 平均値(μg/g) | 標準偏差(μg/g) | 変動係数(%) | 保証値・参考値に対する割合(%) | 保証値(参考値)(μg/g) |
|--------------------------|------|-----------|------------|---------|------------------|----------------|
| Rice Flour NIST 1568a | 5 | 4.46 | 0.44 | 9.8 | 101.4 | 4.4±1.0 |
| Oyster Tissue NIST 1566a | 5 | 167 | 8 | 4.8 | 82.6 | 202.5±12.5 |
| TEA LEAVES NIES No.7 | 5 | 708 | 41 | 5.8 | 91.4 | 775±20 |
| SARGASSO NIES No.9 | 5 | 205 | 10 | 5.1 | 95.5 | (215) |

(空試験値平均0.045 μg) は規制性がない実験操作中の容器等からの汚染と考えられる。

検出限界を下げるためには、容器の洗浄方法等実験操作を再検討する必要がある。

5. 添加回収結果

小麦粉に既知量のアルミニウム及び妨害物質の塩化ナトリウムを添加しその回収率を調べ4表に示す。0.4 μg/gのアルミニウムを添加した小麦粉の回収率は94.1%，変動係数4.4%であった。0.4 μg/gのアルミニウム及び20%塩化ナトリウムを添加した小麦粉の回収率は94.1%，変動係数8.0%であった。小麦粉のアルミニウム測定値は平均0.39 μg/gで変動係数12.1%であった。

6. 標準試料の分析結果

食品標準試料を本法に従って測定した結果を表6に示す。アルミニウム測定値は保証値又は参考値と比較して、米粉 (Rice Flour) 101.4%，ホンダワラ (Sargasso) 95.5%，茶葉 (Tea Leaves) 91.4%，カキ (Oyster Tissue) 82.6%であった。変動係数は4.8~9.8%であった。

カキ及び茶葉のアルミニウム測定値は保証値よりやや低かったが、これはフッ化水素酸を用いた完全分解でないため、ケイ酸物質等の影響と思われる。

IVまとめ

食品をマイクロウェーブで加熱分解して、アルミニウムを8-キノリノール錯体としてMIBK抽出し、黒鉛炉原子吸光法で定量する方法を検討した。

- 1) 本試験法の検出限界は0.09 μg/gであった。
- 2) 空試験値の変動は分解溶液全体 (20ml) に平均0.045 μg含まれ、最高0.068 μg最低0.021 μg、標準偏差0.018 μgであった。この汚染量は検出限界に相当する量であった。検出限界を下げるためには、容器の洗浄方法等実験操作中のアルミニウム汚染防止対策を再検討する必要があった。
- 3) 食品標準試料を本法に従って測定した結果、アルミニウム測定値は保証値又は参考値と比較して、米粉101.4%，ホンダワラ95.5%，茶葉91.4%，カキ82.6%であった。変動係数は4.8~9.8%であった。

文 献

- 1) 岩佐、松原、中川：分析化学、36, T115 (1987)
- 2) 山垣、吉井、近藤：分析化学、46, 75 (1997)
- 3) 日本規格協会：JIS K 0102 (1993), p233