

FAMIC 食品中の有害化学物質の分析調査

農林水産省は安全性の向上を目的として、食品のリスク管理を行っています。 FAMICでは、信頼性の高い分析試験体制を構築し、農林水産省からの要請 に基づき、分析などを実施しています。

FAMICが主に分析しているリスク管理すべき有害化学物質

麦類の赤かび病で産生するかび毒

赤かび病は、穀粒に病原菌であるフザリウム属のかびが付着・増殖して発生 します。これらのかび毒をヒトや家畜が摂取すると、嘔吐、食欲不振など健康 に悪影響を及ぼす可能性があります。



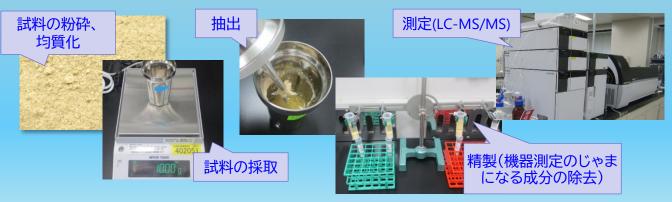
赤かび病に侵された麦類 出典:農林水産省ウェブサイト



加熱加工で生じるアクリルアミド

アクリルアミドは、食品中の特定のアミノ酸(アスパラギン)と糖類(ぶどう 糖や果糖など)が、揚げる、炒めるなど、高温(120℃以上)で加熱されるこ とを主な原因として、生成します。国際がん研究機関が、アクリルアミドを「ヒ トにおそらく発がん性がある物質」と評価するなど、健康に悪影響を及ぼす 可能性が指摘されています。

分析試験操作の概要〈かび毒〉



試料を粉砕均質化してかび毒の濃度にかたよりがない状態とし、採取することは、汚染状況 を正しく評価するために、非常に重要な操作です。 これらの物質の分析試験は、試料から抽出、精製、測定という手順で行うのが基本です。

信頼性確保の取組

食品の安全性に関わる情報は、信頼性が高いものでなければな りません。

FAMICでは、分析試験の信頼性を確保し、適切な情報を提供す るための取組とし、かび毒10種(3-アセチル-デオキシニバレノール (3-Ac-DON)、15-アセチル-デオキシニバレノール(15-Ac-DON)、4-アセ チル-ニバレノール(4-Ac-NIV)、デオキシニバレノール-3-グルコシド (D3G)、ジアセトキシスシルペノール(DAS)、DON、NIV、T-2、HT-2、 ZEN)について、小麦と大麦を対象品目として一斉分析できること を確認し、試験所の能力と品質保証の国際規格である ISO/IEC17025の適合性認定を取得しました。

ISO/IEC17025 認定番号 RTL03860 LC-MS/MSによる小麦及び大麦中の赤かび病かび毒の定量試験

