

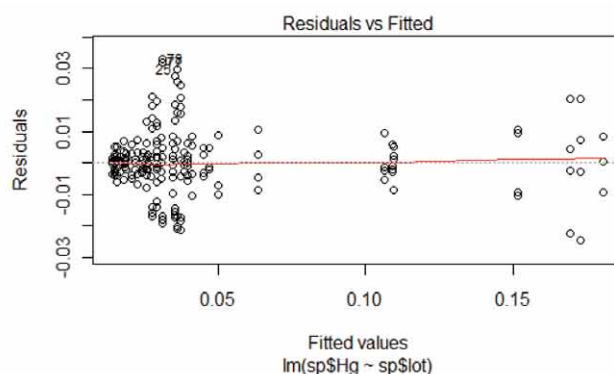
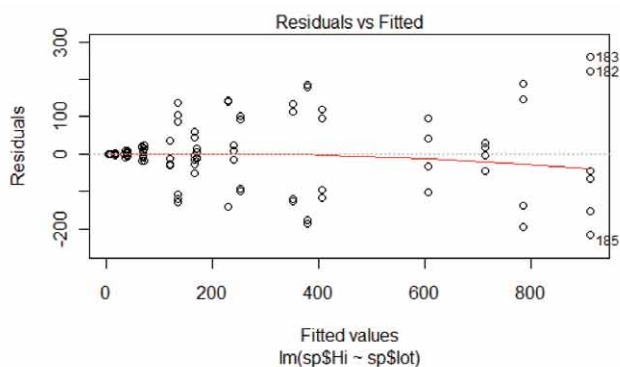
サンプリング法に関する研究 ー安全から品質までー

技術の特徴

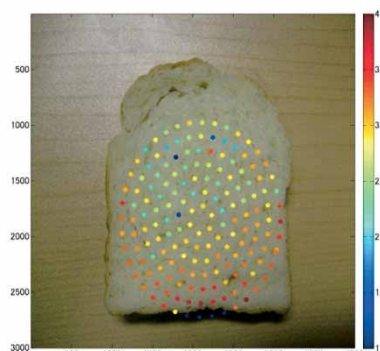
- ・食品の分析を行うには、大きな母集団から、試料採取を行うことが行われます。
- ・試料採取において、十分代表的な試料を得るように配慮する必要があります
- ・統計的な調査計画を用いて、サンプリング法の性能を調べています。

研究の内容

- ・ヒスタミンと水銀の濃度のロット内のバラツキ



パンの調査地点における堅さの違い



今後の展開

食品の成分のバラツキに関する多くの知見を集めて、より妥当なサンプリング法を多くの食品に対して開発していく。

参 考

- 2011, 検査におけるサンプリング計画並びに手順のハーモナイゼーションに関する研究、平成22年度厚生労働科学研究費補助金報告書、p. 79-112.
- 2011, The use of summary statistics for sample size allocation for food composition surveys and an application to the potato group. Int J Food Sci Nutr, in press
- 2011, Sampling variability and uncertainty in total diet studies. Analyst **136**(3):533-9



農研機構
食品総合研究所



代表研究者：塚越芳樹
所 属：食品分析研究領域
状態分析ユニット
問合わせ先：029-838-8033