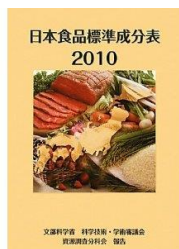


「日本食品標準成分表」収載値と分析値が異なる要因 ーコメの無機質の場合 その4ー

背景： 食品総合研究所への問い合わせ・技術相談



「日本食品標準成分表」

文部科学省科学技術学術審議会資源調査分科会（編）

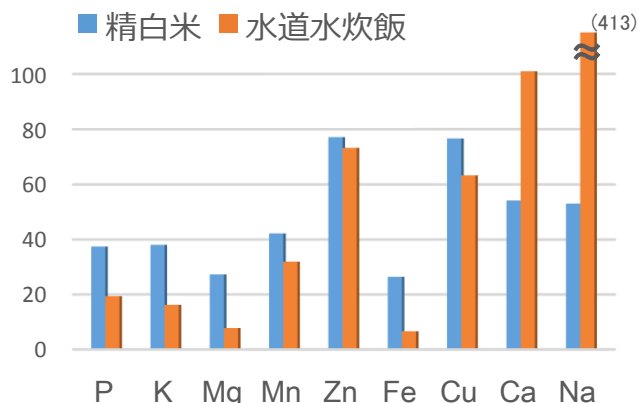
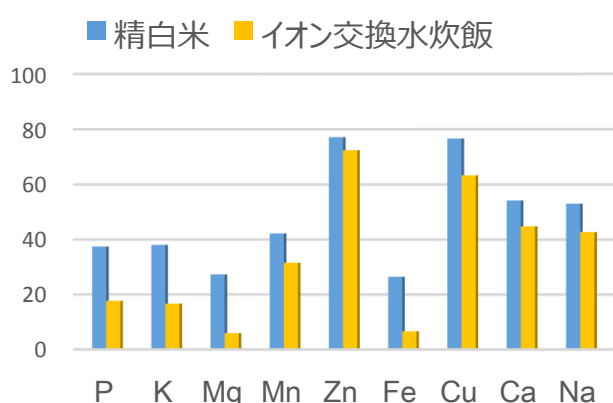
複数の試料をサンプリングして分析するほか、文献値なども参考にし、標準的な成分値が収載されています。代表的な加工・調理品の収載もあります。利用上の便宜をはかるため、成分値は原則一つが収載されています。

1. 農産物の成分は、品種・系統の違いのような遺伝要因や、土壌、施肥、栽培法、天候などの環境要因に影響されて変動します。

さらに、加工や調理によって成分は変化し、一般には減少しますが、使用する水によって、増加する無機成分もあります（例：米の炊飯）。

炊飯に用いる水の違いによる「めし」の無機成分含量の変化

※ 玄米濃度を100としたときの国産8品種の濃度平均（乾物あたり）



2. 不適切な分析方法の使用や分析技能の問題で、分析値が本来の成分値（真値）とかけ離れるケースもあります。

このような可能性がないかどうかを検証し、分析方法の妥当性や分析技能を確認するには、認証標準物質の活用とプロフィシエンシーテスト（技能試験）への参加が有効です。

食品関連組成認証標準物質の例；



特性値（ここでは無機元素含量）を記載した認証書がついています。

NMIJ CRM 7501-aと7502-a
白米粉（微量元素分析用
Cd 濃度レベル I & II）

技能試験；

食品成分を対象とした技能試験が、国内外で実施されています。実施者から配付された試料を任意の方法（一部指定の場合あり）で分析後、実施者に分析値を提出すると、分析値の評価結果（かたより）を示した報告書が返送されます。

例：白米中無機元素 など