

主要無機元素で食品中放射性物質の挙動を推定

－カリウムで加工・調理時の放射性セシウムの挙動を推定－

成果の特徴

- 野生のニホンジカとイノシシの肉の調理による放射性セシウム量や濃度の変動は、主要無機元素の中で、カリウムが最も似ていることを明らかにしました。
- カリウムの分析により、肉の加工・調理による放射性セシウムの挙動を推定できます。カリウムは『日本食品標準成分表』にも収載されています。

成果の内容

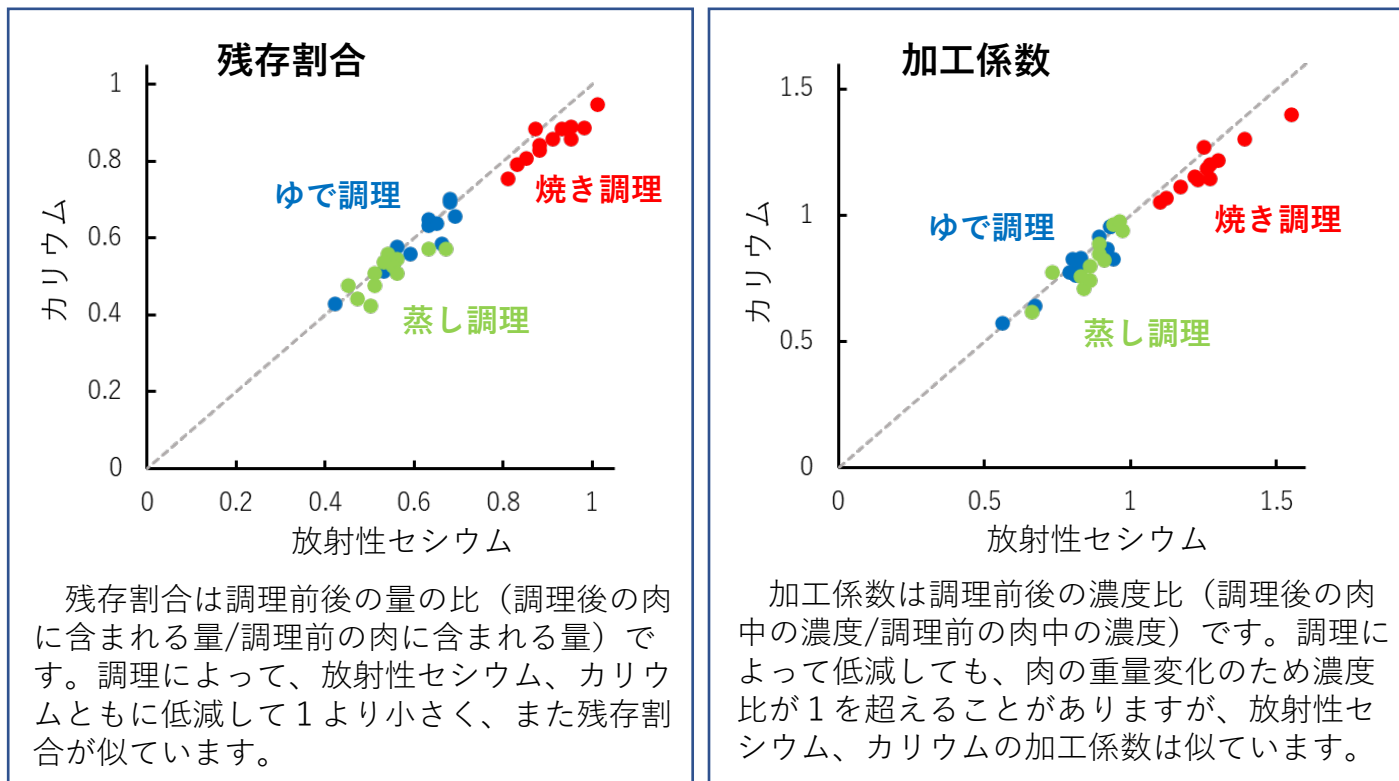


図 野生動物肉の調理における放射性セシウムとカリウムの残存割合および加工係数の関係

成果の活用

食材によって例外はありますが、カリウムは多くの食材の加工・調理における放射性セシウム挙動の目安として利用できます。

参考

進藤、藤本、八戸 (2022)、日本食品科学工学会誌 **69**(10) 481-489.

本研究の一部は、農研機構 高度分析研究センターの施設および設置機器を用いて行いました。本研究で用いた試料は、試験用に準備されたものであり、流通しているものではありません。