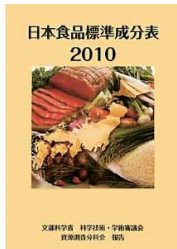


# 「日本食品標準成分表」収載値と分析値が異なる要因 ーコメの無機質の場合 その2ー

背景： 食品総合研究所への問い合わせ・技術相談



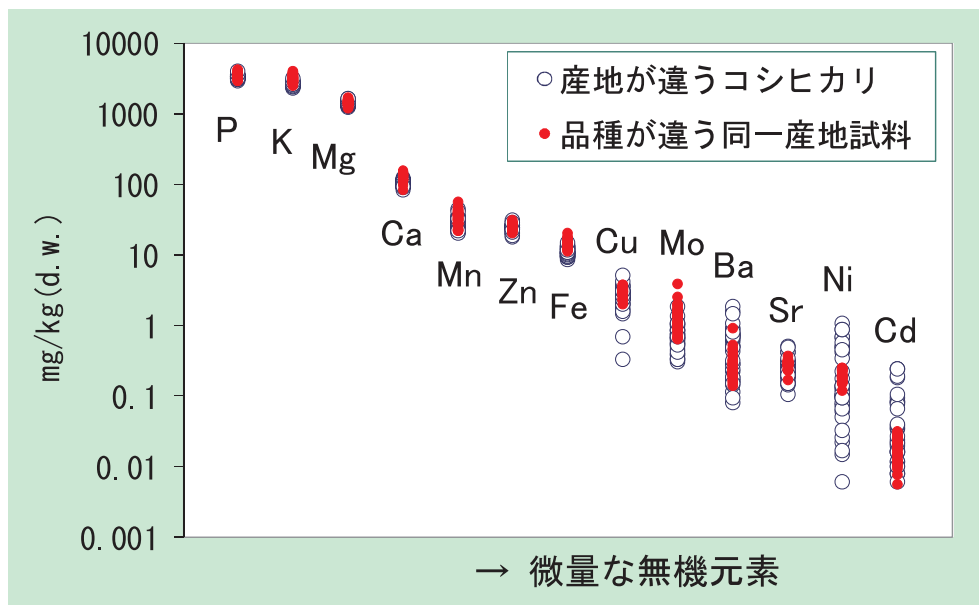
「日本食品標準成分表」

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。

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(分析対象の本来の成分値)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。



産地と品種の異なる国産玄米の無機元素含量

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  
白米粉末(微量元素分析用  
Cd 濃度レベル I & II)

### 技能試験の例；

2011～2013年度に3年連続で、産総研と食総研の共催による玄米中無機元素分析の技能試験を実施しています。

<https://www.nmij.jp/>

※2013年度の申込は2013年9月13日に終了しました。



農研機構  
食品総合研究所



代表研究者： 進藤久美子  
所 属： 食品分析研究領域  
品質情報解析ユニット  
問い合わせ先： 029-838-7457