

# 食品中の放射性物質の動態解析

## —加工・調理における放射性セシウムの動態を調べる—

### 技術の特徴

ゲルマニウム半導体検出器(図1)を用いて、農作物の加工・調理工程における放射性物質(主にセシウム134とセシウム137)の動態解析を行い、放射性物質の食品への影響について、科学的根拠に基づき、わかりやすく正確な情報発信を行っています。

- 加工・調理による放射性セシウムの濃度、残存量の変化を評価。
- 加工・調理による放射性セシウムの除去割合を評価。
- 加工・調理品における放射性セシウム濃度管理の指標として役立つ。



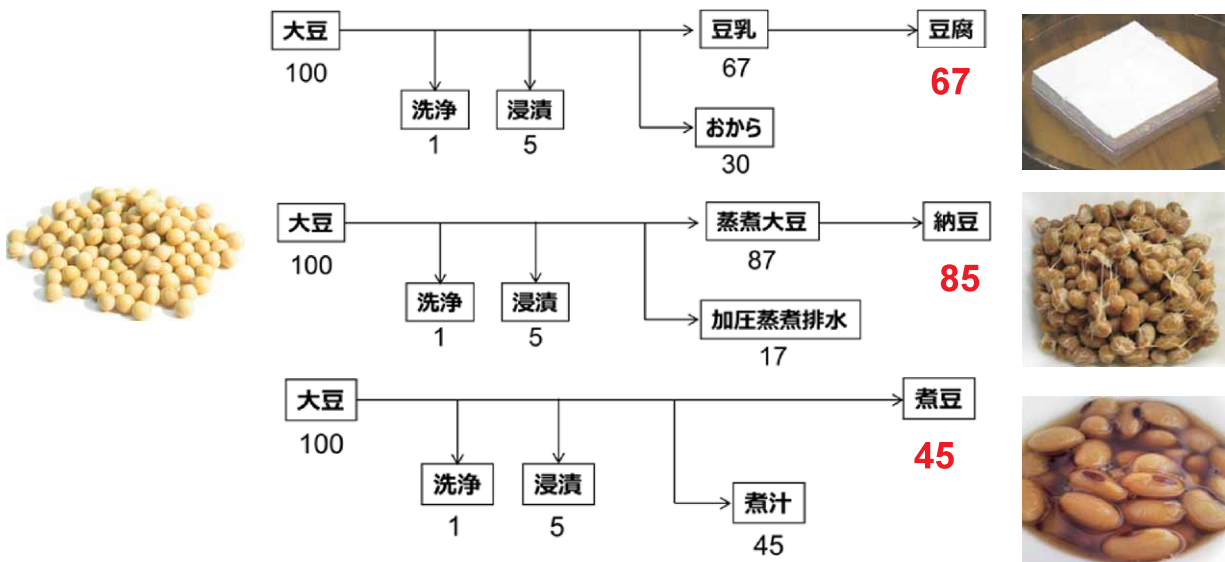
図1 ゲルマニウム半導体検出器

### 研究の内容



#### 大豆の加工・調理における放射性セシウムの動態解析

放射性セシウム(セシウム134 + セシウム137)を含む大豆を用いて、代表的な大豆の加工・調理品である豆腐、納豆、煮豆を作成し、放射性セシウムの残存割合を算出しました。豆腐、納豆、煮豆および、そのすべての副産物に含まれる放射性セシウム量は、**原料大豆に含まれる放射性セシウム量よりも減少する**ことがわかりました。

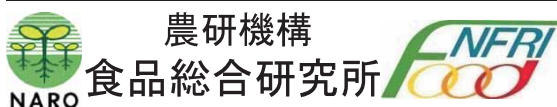


調理・加工過程での放射性セシウムの残存割合 (%)

**今後の展開** ・他の農産物を用いた加工・調理による放射性セシウムの動態の解明。

**参 考** Hachinohe et al., *Journal of Food Protection* 76, 1021-1026 (2012)

\* 本研究はすかいらーくフードサイエンス学術研究助成により実施されたものです。



代表研究者: 八戸真弓  
 所 属: 食品安全研究領域  
 放射性物質影響研究コーディネーター室  
 問合わせ先: 029-838-7325 mhach@affrc.go.jp