

食品中アクリルアミドの定量分析

技能試験FAPASに参加し、分析値の精度を保証しています

測定法 : LC/MS

製品分野 : 食品

分析目的 : 製品調査・組成評価・同定

概要

炭水化物を多く含む食品を120°C以上の高温で加熱調理した際に、発がん性を有する可能性のあるアクリルアミドが生成することが2002年に発表され(図1)、注目を集めています。農林水産省HP(※1)によると、アクリルアミドはじゃがいも揚げたスナック、トースト、コーヒーなど数多くの食品に含まれています。MSTでは、技能試験FAPASに参加し、zスコアの絶対値が2以下(満足)であることを確認しておりますので、LC/MS/MSを用いて食品中のアクリルアミドを精度よく定量評価することが可能です。

(※1)URL: http://www.maff.go.jp/j/syuan/seisaku/acryl_amide/

データ

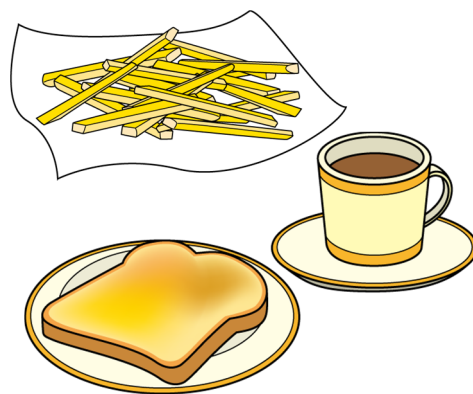
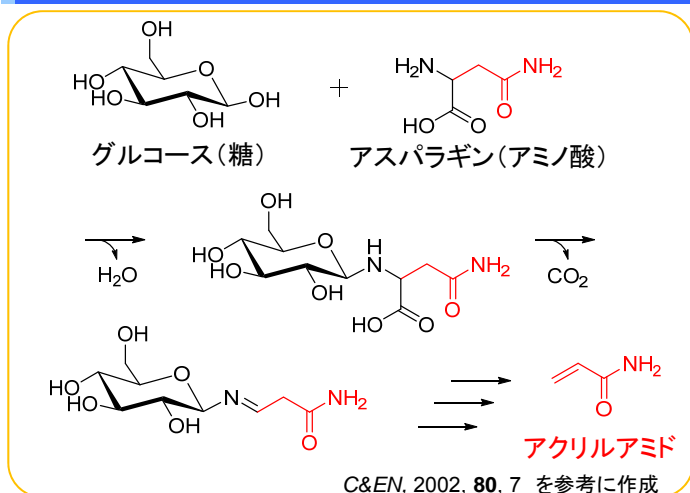
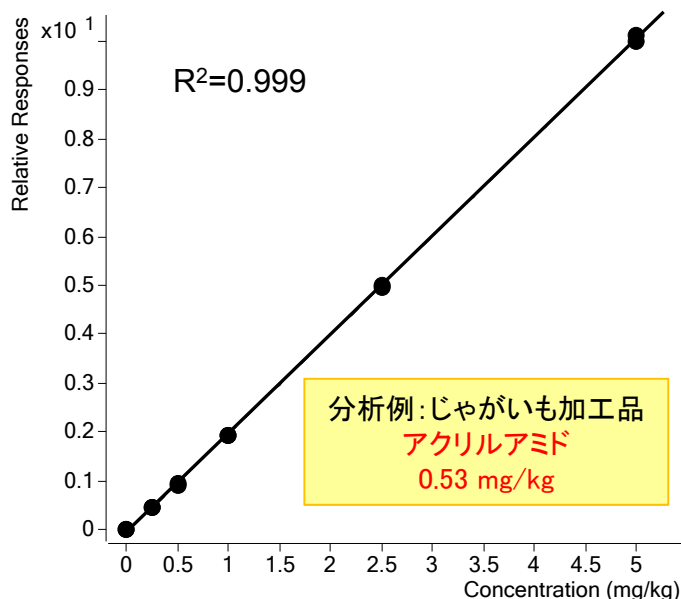
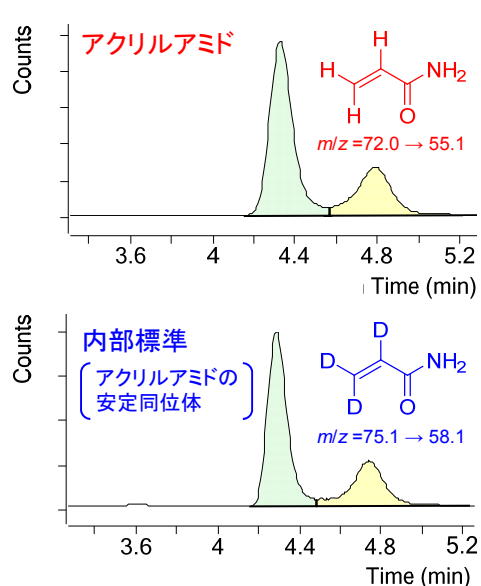


図1 アクリルアミドの生成過程(メイラード反応)※諸説あり

図2 アクリルアミドを含む食品例



分析サービスで、あなたの研究開発を強力サポート!

一般財団法人
MST 材料科学技術振興財団

TEL : 03-3749-2525 E-mail : info@mst.or.jp
URL : <http://www.mst.or.jp/>