

多元素分析による魚介類の原産地判別法の開発

メタデータ	言語: Japanese 出版者: 水産総合研究センター 公開日: 2024-06-04 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 山下 メールアドレス: 所属:
URL	https://fra.repo.nii.ac.jp/records/2006733

This work is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License.



多元素分析による魚介類の原産地判別法の開発

背景と目的

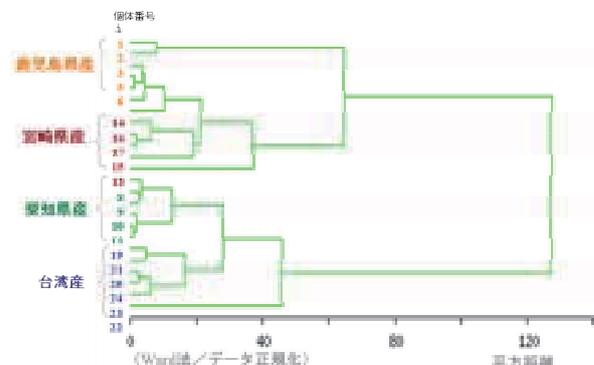
1. 消費者が産地表示に関心を持ち、産地偽装を許さない気運が高まっている。
2. JAS法による原産地表示が義務づけられ、科学的な産地判別技術が求められているが、DNA分析では困難である。
3. 魚介類の生育環境の違いが微量元素の蓄積に反映すると考え、多元素の一斉分析により産地を判別する手法を開発する。

成果

1. ニホンウナギの骨の多元素分析によって、産地ごとに元素組成比が異なることが明らかとなった。



国内生産量 2.2万→2.0万トン (主要産地：鹿児島，愛知，宮崎，静岡)	
輸入量 活鰻	台湾 2.1→1.3万トン
	中国 0.1→1.2万トン
加工品	台湾 0.2→0.3万トン
	中国 4.5→3.7万トン (2003→2005年)



ニホンウナギ中骨の12元素の組成比による
産地別のクラスター解析

(V, Mn, Co, Cu, Zn, As, Se, Sr, Rh, Cd, Pb, U)

波及効果

1. 多元素分析によって生育環境や原産地を推定できるようになる。
2. 原産地表示を科学的に裏付け、偽装表示を防止する。

問い合わせ先: 利用加工部 品質管理研究室(山下)