

どうやって水産物の検査をするの？

メタデータ	言語: Japanese 出版者: 水産研究・教育機構 公開日: 2025-04-04 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: メールアドレス: 所属:
URL	https://fra.repo.nii.ac.jp/records/2014009

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



Q. どうやって水産物の検査をするの？

A. 測定器を使って調べます。

水産物の検査には、ゲルマニウム半導体検出器という測定器が使われています。この測定器で放射能を測るには、試料を一定の形にする必要があるのですが、魚をそのまま丸ごとでは測れません。そのため、水産物はミンチにします。

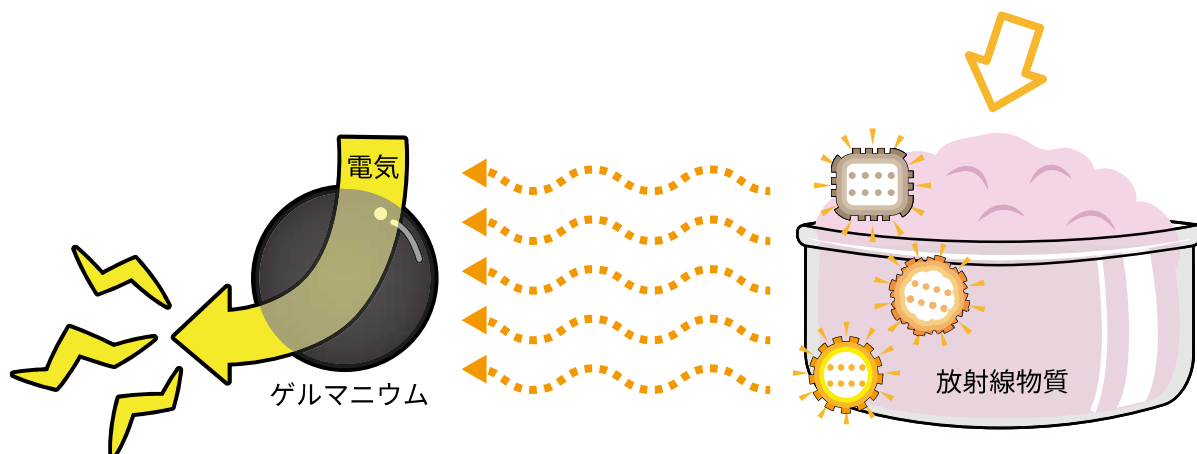
半導体に放射線が当たると電気を通すようになるという性質を利用して、水産物を検査します。



①水産物をミンチにする



②ゲルマニウム半導体検出器に入れる



③放射線が当たると電気が通るので、ミンチに放射性物質がどれくらい含まれているかわかる