

食品中の有害物質メラミンの分析を開始しました

財団法人雑賀技術研究所(理事長:福田敏隆)はこのたび、食品中残留農薬の一斉分析項目数を増やし、511農薬一斉分析とするとともに、話題の有害物質メラミンの定量分析を開始するなど、食の安全問題に迅速に対応するための、分析メニューの強化を図りました。

■新メニュー

- ① 「メラミン」検出分析: 話題の有害物質メラミンの定量分析メニュー。価格も26,250円と利用しやすい。
定量限界値0.5ppm
- ② 「MAPS511」: 511農薬を一斉分析できる弊所最大の残留農薬分析メニューです。
- ③ 「エマメクチン安息香酸塩」検出分析: お客様のご要望が多い農薬で分析が難しいもの。
- ④ 「アミロール」検出分析: お客様のご要望が多い農薬。

■既存メニュー

「フリーオーダーメニュー」: 511農薬から任意で選んで検査できるメニュー。

「わんでい」: 翌日に結果判定。検査結果を急ぎたいときのメニュー。

「わんでいアネックス」: 5日後結果判定。

ほか。

■「わかやま農産物安心プラス」認証制度の県指定検査機関

生産者が自主的に取り組む生産履歴記録に加え、収穫前と出荷段階での二重の残留農薬検査による農産物の安全管理の取り組みを認証基準とし、学識経験者らで構成される審査会を経て県が認証するもので、県内生産者を対象に果実・野菜の残留農薬検査を受け付けています。

果実では、みかん・うめ・かき・もも・ぶどう等の品種別防除暦に基づく検査を実施。6~13種類の農薬をセットにしたお得な特別メニューです。また、野菜についても全466種類の農薬から使用数に応じた検査を実施しています。

※ なお、県の補助制度を利用すれば上限を2万円として検査料金が半額補助されます。

■食品化学部について

10年前、日本で最初に残留農薬の多成分一斉受託分析を開始。現在、大手食品メーカー、商社等の依頼で加工食品・農産物の残留農薬検査を実施。検査項目数(=農薬数)は最大で550種類。

■お問い合わせ

1. 検査の受付: 財団法人雑賀技術研究所 食品化学部 電話:073-474-3099

2. このリリースについて: 財団法人雑賀技術研究所 振興事業部 担当:山本 電話:073-474-0860

以上