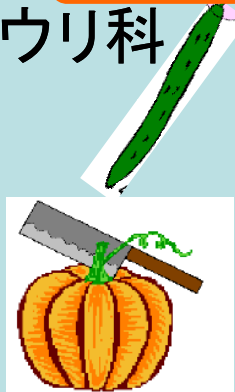


2130 POPsの食品における動態の解明

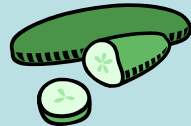


POPsの部位別分布

ウリ科

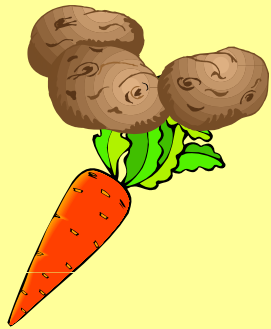


- 果皮, 果肉, 種子
- 果実を数cmごとにカット

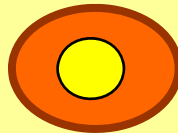


均質性の確認

根菜類



- 外皮, 果肉
- 同心円状にカット



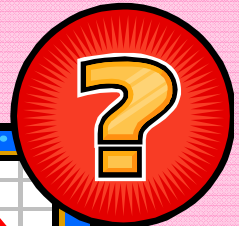
分布の確認

調理, 加工段階におけるPOPsの消長

- 加熱(湯, 油, マイクロ波等)
- 漬け込み
- 水洗
- 包装容器への付着



調理・加工前



調理・加工後

調理・加工段階で

- ・POPs残留が変化するのか？
- ・POPs残留の低減が可能か？