

## 【クロロプロパノール類及び関連物質の分析のご案内③】

### 3-MCPD 脂肪酸エステル及びグリシドール脂肪酸エステル分析 (AOCS Official Method Cd 29c-13、DGF Standard Methods Section C - Fats C-VI18(10))のご案内

2021年5月20日  
公益財団法人 日本食品油脂検査協会

当会では、AOCS Official Method Cd 29c-13、DGF Standard Methods Section C - Fats C-VI18(10)による 3-MCPD 脂肪酸エステル及びグリシドール脂肪酸エステルの分析を実施しております。

#### 【分析項目及び料金等】

項目	3-MCPD 脂肪酸エステル	グリシドール脂肪酸エステル
対象品	食用油脂(こめ油、パーム油等の植物油脂)、魚油 ショートニング、ラード、マーガリン類(マーガリン、ファットスプレッド)、バター、 調製粉乳	
納期	約 2 週間(検体数、依頼状況によっては、お時間を頂く場合がございますので、 ご依頼時にご確認ください。)	
前処理料 (消費税別)	4,000 円(マーガリン類、バター、調製粉乳)	
分析料金 (消費税別)	35,000 円 <sup>1)</sup>	35,000 円 <sup>1)</sup>
必要検体量	食用油脂、魚油、ショートニング、ラード: 50g 以上 マーガリン類、バター、調製粉乳: 100g 以上	
検出限界	0.1mg/kg(供試品中)	
	調製粉乳の場合 ・抽出油脂中 0.1mg/kg 未満の場合: 検出せず ・抽出油脂中 0.1mg/kg 以上検出された場合: 油脂含有率から供試品中濃 度に換算	

1) AOCS Official Method Cd 29c-13 (DGF Standard Methods Section C - Fats C-VI18(10))【間接法】遊離した 3-MCPD 濃度(3-MCPD 当量)または遊離したグリシドール濃度(グリシドール当量)

#### 【関連情報】

食品中のクロロプロパノール類及びその関連物質に関する情報  
[https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/c\\_propanol/index.html](https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/c_propanol/index.html)

#### 【当会が実施中の委託研究事業(農林水産省)2018年度～2022年度】

食品中の 3-MCPD 脂肪酸エステル類及びグリシドール脂肪酸エステル類に関する研究(食用精製油脂を用いた加熱調理が加工食品中の 3-MCPDE、GE 生成に及ぼす影響の解明)

以上