

クロロプロパノール類及び関連物質

3-クロロ-1,2-プロパンジオール
2-クロロ-1,3-プロパンジオール
1,3-ジクロロ-2-プロパノール
2,3-ジクロロ-1-プロパノール

対象品：しょうゆ、アミノ酸液

GC/MS法

詳細はご案内①へ

3-MCPD脂肪酸エステル
2-MCPD脂肪酸エステル
グリシドール脂肪酸エステル

3-MCPD脂肪酸エステル
2-MCPD脂肪酸エステル
グリシドール脂肪酸エステル

対象品：植物油脂及び動物油脂（魚油を除く）、ショートニング、ラード、マーガリン類、フライ食品

- 基準油脂分析試験法（間接分析-酵素法）2.4.14-2016
- Joint JOCS/AOCS Official Method Cd 29d-19

詳細はご案内②へ

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、魚油、ショートニング、ラード、マーガリン類、バター、調製粉乳

- AOCS Official Method Cd 29c-13
- DGF Standard Methods Section C-Fats C-VI 18(10)

詳細はご案内③へ

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

クロロプロパノール類及び関連物質の分析のご案内



クロロプロパノール類及び関連物質

クロロプロパノール類及び関連物質			
項目	3-クロロ-1,2-プロパンジオール 2-クロロ-1,3-プロパンジオール 1,3-ジクロロ-2-プロパノール 2,3-ジクロロ-1-プロパノール	3-MCPD脂肪酸エステル 2-MCPD脂肪酸エステル グリシドール脂肪酸エステル	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	しょうゆ、アミノ酸液	対象品：植物油脂及び動物油脂（魚油を除く）、ショートニング、ラード、マーガリン類、フライ食品	対象品：食用油脂、魚油、ショートニング、ラード、マーガリン類、バター、調製粉乳
分析方法	GC/MS法	<ul style="list-style-type: none"> 基準油脂分析試験法（間接分析-酵素法） 2.4.14-2016 Joint JOCS/AOCS Official Method Cd 29d-19 	<ul style="list-style-type: none"> AOCS Official Method Cd 29c-13 DGF Standard Methods Section C-Fats C-VI 18(10)
ご案内の詳細	ご案内①	ご案内②	ご案内③

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/i/syouan/seisaku/c_propanol/index.html