

## 【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

2023年11月1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<br>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、<br>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、<br>ご依頼時にご確認ください。)                                |                        |
| 前処理料<br>(消費税別) | マーガリン類、バター:5,000 円<br>調製粉乳:10,000 円   |                        |
| 分析料金<br>(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<br>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<br>・抽出油脂中 0.1mg/kg 未満の場合:検出せず<br>・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<br>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)

#### 【当会が請け負った委託研究事業(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