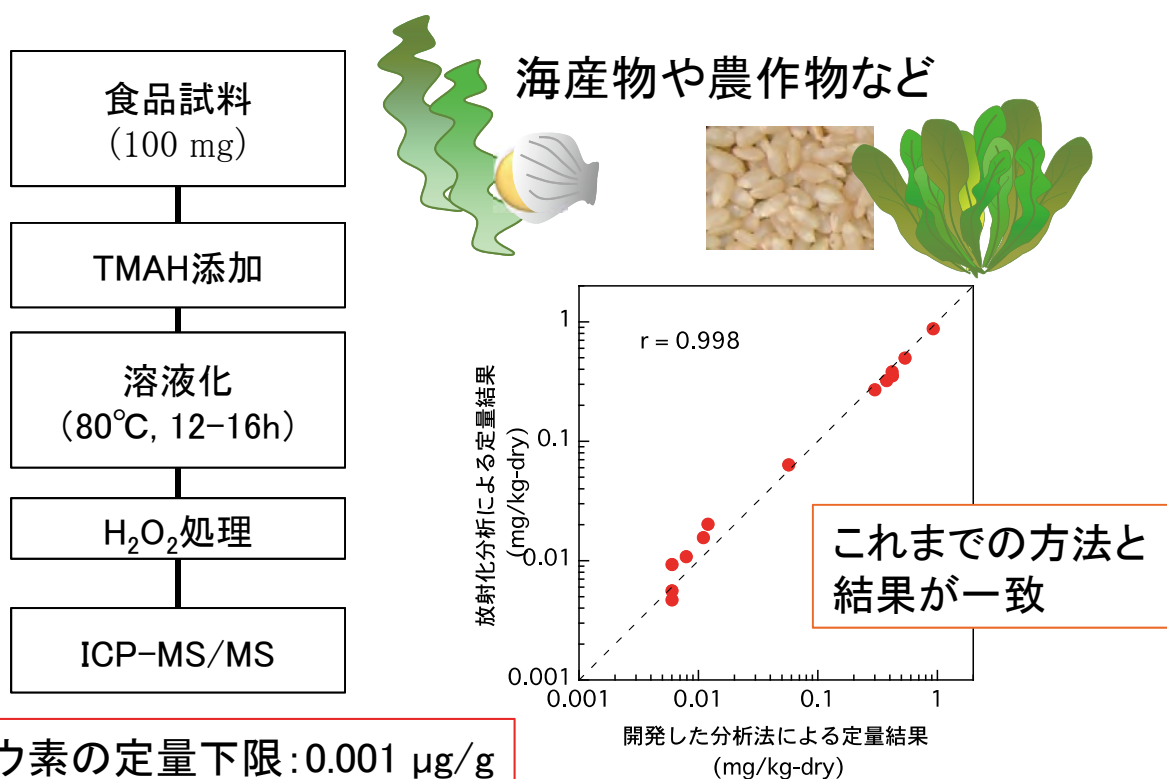


43 食品中の安定ヨウ素濃度の定量技術

人にとって必須元素であるヨウ素が食品中にどれだけ含まれているかを定量するための技術です。

シーズの特徴(成果含む)

- ・これまでは原子炉を使う放射化分析法が使われておりアクセスしにくかった。
- ・そこで、より安全かつ簡便な方法で測定するために、水酸化テトラメチルアンモニウム(TMAH)を用いて食品試料を溶液化し、誘導結合プラズマ質量分析法(ICP-MS)で定量する方法を開発。
- ・本法は定量性が高く、また一度に多くの試料を取り扱える点でも優れている。



○ 動植物試料中に含まれる微量の塩素、臭素およびヨウ素の定量を安全かつ簡便に同時に行うことが可能

アウトカム

高機能性食品
動植物試料中の微量ハロゲン測定

アウトカムに至る段階

実用化段階

連携希望企業

食品成分の分析企業

知財等関連情報

- 1) Anal. Chim. Acta 570 (2006) 88-92.
- 2) Proc. Radiochim, Acta 1 (2011) 279-283.

担当者

量子医学・医療部門
放射線医学総合研究所
高度被ばく医療センター福島再生支援研究部
田上 恵子

本シーズの問合せ先: 量子医学・医療部門研究企画部 (nirs-kikaku-u@qst.go.jp)