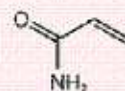


アクリルアミド分析



アクリルアミドとは？

アクリルアミドは通常、紙力増強剤や合成樹脂に使われており、人体に対して**神経毒性**と**発ガン性**(2Aランク)を持つ化学物質です。

しかし！！

近年の研究で、特定アミノ酸と糖類を含む食品を
「焼く」、「揚げる」、「焙る」など
120℃以上の高温で調理することで

どのような食品でも**アクリルアミド**が生成する
危険性があるという事が明らかになりました！

よって、これからの食品加工業者、輸入業者等は、食品中のアクリルアミド値**把握**と、**低減措置**を講じる必要があります。

アクリルアミドに関する情報

農林水産省HP http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/acryl_amide/

WHO/FAO HP <http://www.foodrisk.org/acrylamide/index.cfm>



食環研では今までに数百品目以上の食品中アクリルアミド分析**実績・経験**があり、最新鋭機器(LC/MS/MS)を用いた他社に真似できない安心の結果をお約束します

特に**フライドポテト、ポテトチップス**等の揚げ物
また、**高温**で調理する過程がある食品は、
一度**アクリルアミド分析**を**オススメ**します！！

お問い合わせ
ご相談はこちらへ



食環境衛生研究所ホームページ
<http://www.shokukanken.com/>

TEL: 027-230-3411 / FAX: 027-230-3412
(担当: 松本 / 営業時間 8:30-17:30 土日祝休)