

生とうもろこし		測定したマイ コトキシ	アフラトキシ	
検出限界	B1G1 0.05, B2G2 0.02ug/Kg			
定量限界	0.1ug/kg			
回収率(%)	B1	B2	G1	G2
濃度(0.1 ug/kg)	84.8	75.5	104	91.8
濃度(5.0 ug/kg)	32.0	38.6	43.1	47.3

産地	原材料	濃度(ug/kg)			
		AFB1	AFB2	AFG1	AFG2
長野県産(セール)		<0.05	<0.02	<0.05	<0.02
長野県産(外皮付)		<0.05	<0.02	<0.05	<0.02
長野県産(外皮付)		<0.05	<0.02	<0.05	<0.02
長野県産(外皮付)		<0.05	<0.02	<0.05	<0.02
北海道産(外皮付)		<0.05	<0.02	<0.05	<0.02
北海道産(外皮付)		<0.05	<0.02	<0.05	<0.02
北海道産(外皮付)		<0.05	<0.02	<0.05	<0.02
北海道産(外皮付)		<0.05	<0.02	<0.05	<0.02
台湾		<0.05	<0.02	<0.05	<0.02
中国産		<0.05	<0.02	<0.05	<0.02

品名	コーンフレーク	測定した マイコトキシ ン	アフラトキシ ン
----	---------	---------------------	-------------

サンプル番号	産地	原材料	濃度($\mu\text{g}/\text{kg}$)			
			AFB1	AFB2	AFG1	AFG2
C-1	エジプト フランス	とうもろこし	ND	ND	ND	ND
C-2		とうもろこし	ND	ND	ND	ND
C-3		とうもろこし	ND	ND	ND	ND
C-4		とうもろこし	ND	ND	ND	ND
C-5		とうもろこし	ND	ND	ND	ND
C-6		とうもろこし	ND	ND	ND	ND
C-7		とうもろこし	ND	ND	ND	ND
C-8		とうもろこし	ND	ND	ND	ND
C-9		とうもろこし	ND	ND	ND	ND
C-10		とうもろこし	ND	ND	ND	ND
C-11		とうもろこし	ND	ND	ND	ND
C-12		とうもろこし	ND	ND	ND	ND
C-13		とうもろこし	ND	ND	ND	ND
C-14		とうもろこし	ND	ND	ND	ND
C-15		とうもろこし	ND	ND	ND	ND
C-16		とうもろこし	ND	ND	ND	ND
C-17		とうもろこし	ND	ND	ND	ND
C-18		とうもろこし	ND	ND	ND	ND
C-19		とうもろこし	ND	ND	ND	ND
C-20	とうもろこし	ND	ND	ND	ND	

ND : 未設定

品名	そば粉		測定したマイ コトキシソ	アフラトキシソ
PCR法	検出限界 B1, G1	0.03 ug/Kg		
	検出限界 B2, G2	0.01 ug/Kg		
	定量限界 B1, G1	0.1 ug/kg		
	定量限界 B2, G2	0.03 ug/kg		

		回収率(%)			
		B1	B2	G1	G2
濃度(0.1 ug/kg) SP-1-1		78.8	80.1	72.4	83.1
濃度(0.1 ug/kg) SP-1-2		77.0	77.1	77.1	81.6
濃度(0.1 ug/kg) SP-1-3		78.6	78.7	71.5	83.3
平均		78.1	78.6	73.7	82.7
SD		1.0	1.5	3.0	0.9
RSD		1.3	1.0	4.1	1.1
濃度(5.0 ug/kg) SP-2-1		69.3	75.7	75.2	80.8
濃度(5.0 ug/kg) SP-2-2		68.6	75.8	73.9	80.5
濃度(5.0 ug/kg) SP-2-3		68.2	75.3	72.8	79.6
平均		68.7	75.6	74.0	80.3
SD		0.6	0.3	1.2	0.6
RSD		0.8	0.3	1.6	0.8

サンプル番号	産地	原材料	濃度(ug/kg)			
			AFB1	AFB2	AFG1	AFG2
SP1	日本	そば	ND	ND	ND	ND
SP2	日本	玄そば	ND	ND	ND	ND
SP3	日本	玄そば	ND	ND	ND	ND
SP4	日本	そば	ND	ND	ND	ND
SP5	日本	そば	ND	ND	ND	ND
SP6	日本	そば	ND	ND	ND	ND
SP7	中国、米国、カナダ	そば	ND	ND	ND	ND
SP8	中国	そば	ND	ND	ND	ND
SP9	不明	そば	ND	ND	ND	ND
SP10	不明	そば	ND	ND	ND	ND
SP11	中国	麩粗そば	ND	ND	ND	ND
SP12	中国	そば	ND	ND	ND	ND

品名	粉ピーナッツ	イコトキシ ン	アフラトキシ ン
PCR法	検出限界 B1, G1	0.03 ug/Kg	
	検出限界 B2, G2	0.01 ug/Kg	
	定量限界 B1, G1	0.1 ug/kg	
	定量限界 B2, G2	0.03 ug/kg	

		回収率(%)			
		B1	B2	G1	G2
	濃度(0.1 ug/kg) PP-10-1	64.0	74.8	39.4	50.8
	濃度(0.1 ug/kg) PP-10-2	51.5	64.0	26.5	25.6
	濃度(0.1 ug/kg) PP-10-3	60.0	70.3	33.3	38.9
	平均	58.5	69.7	33.1	38.4
	SD	6.4	5.4	6.5	12.6
	RSD	10.9	7.8	19.5	32.8
	濃度(5.0 ug/kg) PP-10-1	67.5	75.4	34.9	41.6
	濃度(5.0 ug/kg) PP-10-2	72.7	79.8	57.4	65.9
	濃度(5.0 ug/kg) PP-10-3	64.0	71.9	31.9	39.0
	平均	68.1	75.7	41.4	48.8
	SD	4.4	4.0	13.9	14.8
	RSD	6.4	5.2	33.7	30.4

サンプル番号	品名	産地	原材料	濃度(ug/kg)			
				AFB1	AFB2	AFG1	AFG2
PP1	ピーナッツランチ	不明	小麦粉、砂糖、ピーナッツパウダー、植物油、水、カラメル	ND	ND	ND	ND
PP2	粉末ピーナッツ	不明	落花生	ND	ND	ND	ND
PP3	八割ピーナッツ	不明	落花生	ND	ND	ND	ND
PP4	ピーナッツランチ	日本	落花生	ND	ND	ND	ND
PP5	粉末ピーナッツ	不明	ピーナッツ	ND	ND	ND	ND
PP6	ローストピーナッツ	アメリカ	ピーナッツ	ND	ND	ND	ND
PP7	粉落花生	中国	落花生	ND	ND	ND	ND
PP8	16割落花生	中国	落花生	ND	ND	ND	ND
PP9	8割落花生	中国	落花生	ND	ND	ND	ND
PP10	粉末ピーナッツ	不明	落花生	ND	ND	ND	ND

品名	玄米、精白米		測定したマイ コトキシシ	アフラトキシシ	
	検出限界	0.05 ug/Kg			
	定量限界	0.1 ug/kg			
	回収率(%)	B1	B2	G1	G2
	濃度(0.1 ug/kg)	82.0	83.9	84.4	89.8
	濃度(5.0 ug/kg)	83.7	87.8	82.3	87.1

サンプル番号	品名	産地	濃度(ug/kg)			
			AFB1	AFB2	AFG1	AFG2
1	玄米	東北	< 0.05	< 0.05	< 0.05	< 0.05
2	玄米	東北	< 0.05	< 0.05	< 0.05	< 0.05
3	精白米	東北	< 0.05	< 0.05	< 0.05	< 0.05
4	玄米	東北	< 0.05	< 0.05	< 0.05	< 0.05
5	玄米	東北	< 0.05	< 0.05	< 0.05	< 0.05
6	玄米	東北	< 0.05	< 0.05	< 0.05	< 0.05
7	精白米	東北	< 0.05	< 0.05	< 0.05	< 0.05
8	精白米	東北	< 0.05	< 0.05	< 0.05	< 0.05
9	精白米	東北	< 0.05	< 0.05	< 0.05	< 0.05
10	精白米	東北	< 0.05	< 0.05	< 0.05	< 0.05
11	精白米	中部	< 0.05	< 0.05	< 0.05	< 0.05
12	玄米	中部	< 0.05	< 0.05	< 0.05	< 0.05
13	玄米	中部	< 0.05	< 0.05	< 0.05	< 0.05
14	精白米	中部	< 0.05	< 0.05	< 0.05	< 0.05
15	精白米	中部	< 0.05	< 0.05	< 0.05	< 0.05
16	精白米	中部	< 0.05	< 0.05	< 0.05	< 0.05
17	精白米	中部	< 0.05	< 0.05	< 0.05	< 0.05
18	精白米	中部	< 0.05	< 0.05	< 0.05	< 0.05
19	精白米	中部	< 0.05	< 0.05	< 0.05	< 0.05
20	精白米	中部	< 0.05	< 0.05	< 0.05	< 0.05
21	精白米	関西	< 0.05	< 0.05	< 0.05	< 0.05
22	精白米	関西	< 0.05	< 0.05	< 0.05	< 0.05
23	玄米	中国	< 0.05	< 0.05	< 0.05	< 0.05
24	精白米	山口	< 0.05	< 0.05	< 0.05	< 0.05
25	精白米	中国	< 0.05	< 0.05	< 0.05	< 0.05
26	精白米	中国	< 0.05	< 0.05	< 0.05	< 0.05
27	精白米	中国	< 0.05	< 0.05	< 0.05	< 0.05
28	精白米	中国	< 0.05	< 0.05	< 0.05	< 0.05
29	精白米	中国	< 0.05	< 0.05	< 0.05	< 0.05
30	精白米	中国	< 0.05	< 0.05	< 0.05	< 0.05
31	精白米	九州	< 0.05	< 0.05	< 0.05	< 0.05
32	玄米	九州	< 0.05	< 0.05	< 0.05	< 0.05
33	玄米	九州	< 0.05	< 0.05	< 0.05	< 0.05
34	精白米	九州	< 0.05	< 0.05	< 0.05	< 0.05
35	精白米	九州	< 0.05	< 0.05	< 0.05	< 0.05
36	精白米	九州	< 0.05	< 0.05	< 0.05	< 0.05
37	玄米	四国	< 0.05	< 0.05	< 0.05	< 0.05
38	玄米	四国	< 0.05	< 0.05	< 0.05	< 0.05
39	玄米	四国	< 0.05	< 0.05	< 0.05	< 0.05
40	玄米	四国	< 0.05	< 0.05	< 0.05	< 0.05
41	玄米	四国	< 0.05	< 0.05	< 0.05	< 0.05
42	精白米	四国	< 0.05	< 0.05	< 0.05	< 0.05
43	精白米	九州	< 0.05	< 0.05	< 0.05	< 0.05
44	精白米	九州	< 0.05	< 0.05	< 0.05	< 0.05
45	精白米	九州	< 0.05	< 0.05	< 0.05	< 0.05
46	精白米	九州	< 0.05	< 0.05	< 0.05	< 0.05
47	精白米	九州	< 0.05	< 0.05	< 0.05	< 0.05
48	精白米	九州	< 0.05	< 0.05	< 0.05	< 0.05
49	精白米	九州	< 0.05	< 0.05	< 0.05	< 0.05
50	精白米	九州	< 0.05	< 0.05	< 0.05	< 0.05
51	精白米	東北	< 0.05	< 0.05	< 0.05	< 0.05
52	玄米	東北	< 0.05	< 0.05	< 0.05	< 0.05
53	精白米	東北	< 0.05	< 0.05	< 0.05	< 0.05

品名	コーングリッツ	測定した マイコトキシ ン	アフラトキシ ン
----	---------	---------------------	-------------

ND：未設定

サンプル番号	産地	原材料	濃度($\mu\text{g}/\text{kg}$)			
			AFB1	AFB2	AFG1	AFG2
G-1	不明	とうもろこし	ND	ND	ND	ND
G-2	中国	とうもろこし	ND	ND	ND	ND
G-3	中国	とうもろこし	ND	ND	ND	ND
G-4	アメリカ	とうもろこし	ND	ND	ND	ND
G-5	アメリカ	とうもろこし	ND	ND	ND	ND
G-6	不明	とうもろこし	ND	ND	ND	ND
G-7	不明	とうもろこし	ND	ND	ND	ND
G-8	アメリカ	とうもろこし	ND	ND	ND	ND
G-9	アメリカ	とうもろこし	ND	ND	ND	ND
G-10	南アフリカ	とうもろこし	ND	ND	ND	ND

品名	ポップコーン	測定した マイコトキシ ン	アフラトキシ ン
----	--------	---------------------	-------------

サンプル番号	産地	原材料	濃度($\mu\text{g}/\text{kg}$)			
			AFB1	AFB2	AFG1	AFG2
P-1	アメリカ	とうもろこし	ND	ND	ND	ND
P-2	アメリカ	とうもろこし	ND	ND	ND	ND
P-3	アメリカ	とうもろこし	ND	ND	ND	ND
P-4	アメリカ	とうもろこし	ND	ND	ND	ND
P-5	フランス	とうもろこし	ND	ND	ND	ND
P-6	アメリカ	とうもろこし	ND	ND	ND	ND
P-7	アメリカ	とうもろこし	ND	ND	ND	ND
P-8	アメリカ	とうもろこし	ND	ND	ND	ND
P-9	アメリカ	とうもろこし	ND	ND	ND	ND
P-10	アメリカ	とうもろこし	ND	ND	ND	ND

ND : 未設定

品名	から付きピーナッツ	マイコト キシ	アフラトキシン		
	検出限界	0.05 ug/Kg			
	定量限界	0.1 ug/kg			
	回収率(%)	84%			
	濃度(0.1ug/kg)	B1 65%	B2 85%	G1 65%	G2 85%
	濃度(5.0 ug/kg)	B1 80%	B2 86%	G1 105%	G2 98%

サンプル番号	産地	濃度(ug/kg)			
		AFB1	AFB2	AFG1	AFG2
P-1	中国	0	0	0	0
P-2	—	0	0	0	0
P-3	中国、山東省	0	0	0	0
P-4	中国	0	0	0	0
P-5	記載なし	0	0	0	0
P-6	中国	0	0	0	0
P-7	中国	0	0	0	0
P-8	—	0	0	0	0
P-9	中国	0	0	0	0
P-10	中国、山東省	0	0	0	0
P-11	—	0	0	0	0
P-12	—	0	0	0	0
P-13	—	0	0	0	0
P-14	—	0	0	0	0
P-15	中国	0	0	0	0
P-16	—	0	0	0	0
P-17	—	0	0	0	0
P-18	中国、山東省	0	0	0	0
P-19	中国	0	0	0	0
P-20	—	0	0	0	0
P-21	—	0	0	0	0
P-22	—	0	0	0	0
P-23	—	0	0	0	0
P-24	—	0	0	0	0
P-25	—	0	0	0	0
P-26	—	0	0	0	0
P-27	—	0	0	0	0
P-28	—	0	0	0	0
P-29	—	0	0	0	0
P-30	—	0	0	0	0

プロトコールで変更した点 — : 国産表示

0 = 検出限界以下

品名	ごま油		測定した マ イコトキシシ	アフラトキシシ	
	AFB1	AFB2	AFG1	AFG2	単位
検出限界	0.03	0.03	0.03	0.03	μg/kg
定量限界	0.1	0.1	0.1	0.1	μg/kg
回収率(5,2.5,7	98.3	103.7	91.2	97.6	%
回収率(0.2,0.1,0	103	106.9	102.5	81.5	%

サンプル番号	産地	原材料	濃度 (μg/kg)			
			AFB1	AFB2	AFG1	AFG2
G-1	日本	食用ごま油	-	-	-	-
G-2	日本	食用ごま油	-	-	-	-
G-3	日本	食用ごま油	-	-	-	-
G-4	日本	ごま	-	-	-	-
G-5	日本	食用ごま油	-	-	-	-
G-6	日本	ごま	-	-	-	-
G-7	日本	食用ごま油	-	-	-	-
G-8	日本	食用ごま油	-	-	-	-
G-9	日本	食用ごま油	-	-	-	-
G-10	日本	食用ごま油	-	-	-	-

プロトコールで変更した点

試料10gにクロロホルムを加えて50mLとする。ろ液50mLに無水Na₂SO₄を加えて脱水後、フロリジルカラムに負荷、クロロホルム・メタノール(9:1)30mLで洗浄後、アセトン・水(99:1)40mLで溶出。溶出液を減圧乾固後、クロロホルム200μLに溶解。20μLを2個HPLC分析用に分けた後、別の20μLをシリカゲルHPTLCプレートに塗布、クロロホルム・アセトン(9:1)及びエーテル・メタノール・水(94:4.5:1.5)で展開後紫外線を照射し、AFの有無を判定。陽性試料は、デンストメーターで定量。 HPLC用試験溶液は、クロロホルムを気散させた後TFA処理後、HPLCで定量。 確認試験：陽性試料については、再度、20mLをシリカゲルHPTLCプレートに塗布、クロロホルム・アセトン(9:1)で展開後、無水トリフルオロ酢酸を滴下し、暗所および40℃でそれぞれ10分間放置後、クロロホルム・メタノール(95:5)で展開し、AFB1及びAFG1のTFA誘導体を観察。

品名	ピーナッツ					
測定したマイコトキシン	アフラトキシン					
		AFB1	AFB2	AFG1	AFG2	単位
	検出限界	0.03	0.03	0.03	0.03	μg/kg
	定量限界	0.1	0.1	0.1	0.1	μg/kg
	回収率 (5 μg)	94.4	99.1	98.5	97.6	%
	回収率 (0.2 μg)	98.3	113.8	87.7	91.9	%
サンプル番号	産地	原材料	濃度 (μg/kg)			
			AFB1	AFB2	AFG1	AFG2
P-1	日本	半立落花生	-	-	-	-
P-2	日本	落花生(千葉県産)	-	-	-	-
P-3	日本	千葉県産落花生	-	-	-	-
P-4	日本	落花生	-	-	-	-
P-5	日本	落花生	-	-	-	-
P-6	中国	落花生、食塩	-	-	-	-
P-7	アメリカ	スプレッドピーナッツ、植物性油脂、食塩	-	-	-	-
P-8	中国	有機落花生	-	-	-	-
P-9	中国	有機落花生(中国産)、植物油脂(パーム油)、バター、食塩	-	-	-	-
P-10	中国	有機落花生(中国産)	-	-	-	-
P-11	中国	落花生(中国)、食塩、調味料(7ミ/酸等)、酸味料、甘味料(スビ7)	-	-	-	-
P-12	中国	ピーナッツ、植物油脂、食塩、乳脂肪	-	-	-	-
P-13	中国	落花生(中国産)、植物油	-	-	-	-
P-14	中国	落花生(中国産)、食塩	-	-	-	-
P-15	中国	落花生、食塩、植物油	-	-	-	-

P-16	中国	有機落花生、食塩	-	-	-	-
P-17	中国	有機落花生、植物油脂、食塩	-	-	-	-
P-18	中国	落花生、植物油脂(パーム油)、食塩、ショートニング [植物油脂(大豆油)、香料]	-	-	-	-
P-19	中国	落花生(中国)、食塩、植物油脂	-	-	-	-
P-20	中国	落花生、植物油、食塩	-	-	-	-
P-21	中国	落花生	-	-	-	-
P-22	アメリカ	ピーナッツ、植物性油脂、食塩	-	-	-	-
P-23	中国	落花生、食塩、植物油	-	-	-	-
P-24	アメリカ	ピーナッツ、砂糖、植物油、蜂蜜、ポテトスターチ、食塩、安定剤(キサンタン)	-	-	-	-
P-25	日本	国内産落花生、食塩	-	-	-	-
P-26	中国	落花生(中国産)、食塩	-	-	-	-
P-27	中国	落花生(中国産)	-	-	-	-
P-28	日本	国内産落花生	-	-	-	-
P-29	中国	落花生、食塩、甘味料(スクビ7)、酸味料、糊料(グルコン)	-	-	-	-
P-30	中国	落花生、食塩、植物油	-	-	-	-

プロトコールで変更した点

試料20gに水10mL及びクロロホルム100mLを加え15分間振とう。ろ液50mLに無水

Na₂SO₄を加えて脱水後、フロリジルカラムに負荷、クロロホルム・メタノール(9:1)30mLで洗浄後、アセトン・水(99:1)40mLで溶出。溶出液を減圧乾固後、クロロホルム200mLに溶解。20mLを2個HPLC分析用に分けた後、別の20mLをシリカゲルHPTLCプレートに塗布、クロロホルム・アセトン(9:1)及びエーテル・メタノール・水(94:4.5:1.5)で展開後紫外線を照射し、AFの有無を判定。陽性試料は、

品名	スウィートコーン	測定した マイコトキシ ン	アフラトキシ ン
----	----------	---------------------	-------------

サンプル 番号	産地	原材料	濃度($\mu\text{g}/\text{kg}$)			
			AFB1	AFB2	AFG1	AFG2
S-1	アメリカ	とうもろこし	ND	ND	ND	ND
S-2	アメリカ	とうもろこし	ND	ND	ND	ND
S-3	アメリカ	とうもろこし	ND	ND	ND	ND
S-4	アメリカ	とうもろこし	ND	ND	ND	ND
S-5	ニュージーランド	とうもろこし	ND	ND	ND	ND
S-6	アメリカ	とうもろこし	ND	ND	ND	ND
S-7	アメリカ	とうもろこし	ND	ND	ND	ND
S-8	アメリカ	とうもろこし	ND	ND	ND	ND
S-9	アメリカ	とうもろこし	ND	ND	ND	ND
S-10	アメリカ	とうもろこし	ND	ND	ND	ND
S-11	ニュージーランド	とうもろこし	ND	ND	ND	ND
S-12	タイ	とうもろこし	ND	ND	ND	ND
S-13	アメリカ	とうもろこし	ND	ND	ND	ND
S-14	アメリカ	とうもろこし	ND	ND	ND	ND
S-15	アメリカ	とうもろこし	ND	ND	ND	ND
S-16	中国	とうもろこし	ND	ND	ND	ND
S-17	アメリカ	とうもろこし	ND	ND	ND	ND
S-18	ニュージーランド	とうもろこし	ND	ND	ND	ND
S-19	アメリカ	とうもろこし	ND	ND	ND	ND
S-20	アメリカ	とうもろこし	ND	ND	ND	ND

ND : 未設定

品名	ビーナッツバター		測定した マ イコトキシ	アフラトキシン	
	AFB1	AFB2	AFG1	AFG2	単位
検出限界	0.03	0.03	0.03	0.03	μg /kg
定量限界	0.1	0.1	0.1	0.1	μg /kg
回収率(5,2.5,7	93.8	93.5	92.1	92.3	%
回収率(0.2,0.1,0	98.3	79.0	84.2	101.2	%

サンプル番号	原材料	濃度 (μg/kg)				確認の有 無
		AFB1	AFB2	AFG1	AFG2	
B-1	ビーナッツ、砂糖、植物油 脂、食塩	0.35	0	0	0	OK
B-2	ビーナッツ、砂糖、植物油 脂、食塩	0.70	0.18	0	0	OK
B-3	落花生	0	0	0	0	
B-4	ビーナッツ、粉 糖、加工油 脂、食塩	0.89	0.19	0.81	0.46	OK
B-5	ビーナッツ、植物 油脂、三温 糖、クレーマー	0	0	0	0	
B-6	ビーナッツ、植物 油脂、砂糖、 食塩	0	0	0	0	
B-7	ビーナッツ、植物 油脂、砂糖、 食塩	1.56	0.17	0.17	0.12	OK
B-8	ビーナッツ、砂 糖、植物性油 脂、食塩	2.03	0.40	0.32	0.13	OK
B-9	ビーナッツ、砂 糖、植物性油 脂、食塩	2.59	0.52	0.30	0.12	OK
B-10	落花生、砂 糖、植物性油 脂(綿実油、な まね油)、食塩	0.71	0.16	(0.05)	0	OK
B-11	ビーナッツ、植物 油脂、砂糖、 食塩、乳化剤	0	0	0	0	
B-12	ビーナッツ、植物 油脂、砂糖、 食塩、乳化剤	0	0	0	0	
B-13	ビーナッツ、食 塩、植物油 脂、砂糖	0	0	0	0	
B-14	ビーナッツ、食 塩、植物油 脂、砂糖	0.17	0	0	0	OK
B-15	干菓産落花 生、ショート ニング、食塩	0.18	0	0	0	OK
B-16	落花生(干菓 産)、砂糖、 ショートニング、食 塩	1.51	0.30	0	0	OK
B-17	ビーナッツ(国 産)、植物油 脂、砂糖、 塩、酸化防止	0	0	0	0	
B-18	落花生	0	0	0	0	
B-19	落花生(干菓 産)、植物油 脂、砂糖(三温 糖)	0	0	0	0	

B-20	ビーナツバター、 植物油脂、砂糖、デキストリン、 クリームパウダー、 脱脂粉乳、ブドウ糖	0	0	0	0	
B-21	ビーナツバター、 植物油脂、砂糖、ビーナツ 粒、デキストリン、 クリームパウダー、 脱脂粉乳	0	0	0	0	

プロトコールで変更した点

試料20gに飽和食塩水3mL及びクロロホルム100mLを加えて3分間ホモジナイズ。ろ液50mLに無水Na₂SO₄を加えて脱水後、フロリジルカラムに負荷、クロロホルム・メタノール(9:1)30mLで洗浄後、アセトン・水(99:1)40mLで溶出。溶出液を減圧乾固後、クロロホルム200mLに溶解。20mLを2個HPLC分析用に分けた後、別の20mLをシリカゲルHPTLCプレートに塗布、クロロホルム・アセトン(9:1)及びエーテル・メタノール・水(94:4.5:1.5)で展開後紫外線を照射し、AFの有無を判定。

オクラトキシンA		
検出限界	0.02	ug/kg
定量限界	0.05	ug/kg
	回収率	
濃度(ug/kg)	110.0	%
濃度(ug/kg)	86.4	%

サンプル番号	原材料	濃度(ug/Kg)
1	押しオーツ麦	0.13
2	カラス麦	0.08
3	有機大オート麦	0.06
4	エン麦 (オーツ)	0.10
5	カラス麦	0.08
6	オーツ麦	0.07
7	全粒オーツ麦、炭酸Ca、食塩、増粘剤 (グアーガム)、カラメル色素、還元鉄、ナイアシン、ビタミンA、ビタミンB6、ビタミンB2、ビタミンB1、葉酸	0.08
8	100% Organic Rolled Oats	0.07
9	100% Rolled Oats	0.08
10		0.00
11	有機オーツ麦	0.00
12	エン麦 (オーツ)	0.00
13	北海道産 えん麦100%	0.00
14	北海道産 えん麦100%	0.00
15	オート麦	0.00
16	カラス麦	0.00
17	オーツ麦、水溶性食物繊維 (難消化性デキストリン)、玄米、ライ麦、植物油、ココナッツ、砂糖、アーモンド、でん粉、食塩、小麦ふすま、膨張剤、クエン酸鉄Na、乳化剤 (乳を含む)、酸化防止剤 (ビタミンE)	0.18
18	玄米フレーク、糖類 (砂糖、乳糖)、オーツ麦、ココナッツ、レーズン、パンプキンシード (かぼちゃの種)、アーモンド、麦芽水飴、ショートニング、グリセリン、炭酸Ca、ビタミンC、着色料 (カラメル)、ナイアシン、ピロリン酸鉄、香料、乳化剤 (シヨ糖脂肪酸エステル)、ビタミンE、ビタミンB2、ビタミンB1、ビタミンA	0.00
19	オーツ麦、糖類 (砂糖、乳糖)、コーンフレーク (遺伝子組換えでない)、ココナッツ、玄米フレーク、脱脂小麦胚芽、麦芽水あめ、アーモンド、レーズン、サンフラワーシード (ひまわりの種)、パンプキンシード (かぼちゃの種)、クランベリー、ブラックカレント (黒すくり)、ショートニング、植物油脂、グリセリン、炭酸Ca、ビタミンC、着色料 (カラメル)、乳化剤 (シヨ糖脂肪酸エステル)、ピロリン酸鉄、ナイアシン、酸味料 (クエン酸)、香料、ビタミンE、ビタミンB2、ビタミンB1、ビタミンA	0.00
20	オート麦、スペルト小麦、粗糖、クリスプ (とうもろこし、米、小麦、ライ麦、大麦、麦芽、ココアパウダー)、ピーナッツオイル、小麦粉、ココナッツフレーク、小麦胚芽、ブドウ糖、ストロベリー、ラズベリー、ヘーゼルナッツ、蜂蜜、食塩	0.00

品名	レーズン	測定したマイ コトキシン	オクラトキシンA
検出限界	0.01	ug/kg	
定量限界	0.04	ug/kg	
	回収率		
濃度(ug/kg)	100.0	%	
濃度(ug/kg)	75.7	%	

サンプル番号	原材料	濃度(ug/Kg)	確認の有無
1	有機トンプソン	0.08	
2	レーズン、植物	0.41	
3	有機レーズン	0.16	
4	干しぶどう、植	1.12	
5	有機干しぶどう	0.07	
6	レーズン、植物	1.01	
7	有機レーズン、	0.18	
8	レーズン、米ぬ	12.5 (3回平均 値)	確認
9	レーズン、米ぬ	0.10	
10	レーズン、植物	0.00	
11		1.68	

OA	ワイン	測定したマイコトキシン	オクラトキシンA
検出限界	0.001	ug/kg	
定量限界	0.004	ug/kg	
	回収率		
濃度(ug/kg)	117.5	%	
濃度(ug/kg)	97.1	%	

サンプル番号	原材料	濃度(ug/Kg)	確認の有無
1	14%未満、酸化防止剤(亜硫酸塩)、保存料(ソルビン酸カリウム)	0.13	
2	14%未満、酸化防止剤(亜硫酸塩)	0.07	
3	15%未満、酸化防止剤(亜硫酸塩)、ビタミンC	0.02	
4	15%未満、酸化防止剤(亜硫酸塩)	0.25	
5	14%未満、酸化防止剤(亜硫酸塩)	0.02	
6	14%未満、酸化防止剤(亜硫酸塩)	0.13	
7	13%未満、酸化防止剤無添加	0.72 (3回平均値)	確認
8	13%未満、酸化防止剤無添加	0.71 (3回平均値)	確認
9	14%未満、酸化防止剤(亜硫酸塩)	0.00	
10	14%未満、酸化防止剤(亜硫酸塩)	0.00	

品名	小麦粉	測定したマイ コトキシシ	オクラトキシシA
検出限界	0.05	ug/kg	
定量限界	0.1	ug/kg	
	回収率		
濃度(5ug/kg)	87.8	%	
濃度(0.1ug/kg)	104.6	%	

サンプル番号	製造者	産地	原材料	濃度(ug/kg)	確認の有無
1			家庭用	< 0.05	無
2			家庭用	< 0.05	無
3			菓子用	< 0.05	無
4			菓子用	< 0.05	無
5			菓子用	< 0.05	無
6			菓子用	< 0.05	無
7			菓子用	< 0.05	無
8			菓子用	(0.06)	無
9			菓子用	(0.09)	無
10			菓子用	(0.08)	無
11			麵用	0.12	無
12			麵用	< 0.05	無
13			麵用	< 0.05	無
14			麵用	0.15	無
15			麵用	< 0.05	無
16			麵用	0.23	無
17			麵用	< 0.05	無
18			麵用	0.14	無
19			麵用	0.15	無
20			麵用	(0.07)	無
21			麵用	< 0.05	無
22			麵用	< 0.05	無
23			麵用	< 0.05	無
24			麵用	< 0.05	無
25			麵用	< 0.05	無
26			麵用	< 0.05	無
27			麵用	< 0.05	無
28			麵用	< 0.05	無
29			麵用	< 0.05	無
30			麵用	< 0.05	無
31			パン用	0.13	無
32			パン用	< 0.05	無
33			パン用	0.13	無
34			パン用	0.28	無
35			パン用	0.22	無
36			パン用	0.18	無
37			パン用	0.14	無
38			パン用	0.14	無
39			パン用	0.19	無
40			パン用	0.23	無
41			パン用	0.26	無
42			パン用	0.48	無
43			パン用	0.21	無
44			パン用	0.13	無
45			パン用	0.35	無
46			パン用	0.10	無
47			パン用	0.18	無
48			パン用	0.18	無
49			パン用	0.24	無
50			パン用	0.12	無

品名	ライ麦	測定したマイ コトキシン	オクラトキシンA
		所属	(独) 肥飼料検査所
		氏名	石黒瑛一, 青山幸二
検出限界	0.05	ug/kg	
定量限界	0.1	ug/kg	
	回収率		
濃度(5ug/kg)	87.3	%	
濃度(0.1ug/kg)	86.1	%	
サンプル番号	原材料	濃度(ug/kg)	確認の有無
1		2.40	無
2		(0.08)	無
3		0.64	無
4		(0.05)	無
5		0.31	無
6		0.55	無
7		0.61	無
8		0.28	無
9		2.59	無
10		< 0.05	無