

付表 4.1. ジスルホトン添加回収試験(大豆, IA01)

分析成分	試料	添加量* (ppm)	回収率(%)					
			実測値		平均値	S.D.	C.V.(%)	
ジスルホトン	大豆	0.2	77	73	78	76	2.6	3.4
		0.004	78	79	79	79	0.6	0.8
	水浸漬大豆	0.1	72	72	82	75	5.8	7.7
		0.002	76	73	78	76	2.5	3.3
	浸漬水	0.02	93	95	87	92	4.2	4.6
		0.0004	104	94	96	98	5.3	5.4
	豆乳	0.1	81	73	81	78	4.6	5.9
		0.002	99	100	106	102	3.8	3.7
	おから	0.2	78	79	79	79	0.6	0.8
		0.004	86	82	88	85	3.1	3.6
	豆腐	0.1	75	74	76	75	1	1.3
		0.002	106	111	112	110	3.2	2.9
非凝固液	0.04	80	81	81	81	0.6	0.7	
	0.0008	88	89	89	89	0.6	0.7	
PSSO	大豆	0.2	76	76	84	79	4.6	5.8
		0.004	87	83	87	86	2.3	2.7
	水浸漬大豆	0.1	76	73	75	75	1.5	2.0
		0.002	77	79	79	78	1.2	1.5
	浸漬水	0.02	90	92	89	90	1.5	1.7
		0.0004	90	103	105	99	8.1	8.2
	豆乳	0.002	102	108	108	106	3.5	3.3
	おから	0.004	82	84	82	83	1.2	1.4
	豆腐	0.002	105	98	98	100	4	4.0
	非凝固液	0.04	79	84	85	83	3.2	3.9
		0.0008	92	91	86	90	3.2	3.6
	PSSO ₂	大豆	0.2	83	79	77	80	3.1
0.004			89	95	98	94	4.6	4.9
水浸漬大豆		0.1	71	72	71	71	0.6	0.8
		0.002	72	73	73	73	0.6	0.8
浸漬水		0.02	88	91	92	90	2.1	2.3
		0.0004	114	114	112	113	1.2	1.1
豆乳		0.002	111	114	112	112	1.5	1.3
おから		0.004	89	94	87	90	3.6	4.0
豆腐		0.002	92	87	109	96	11.5	12.0
非凝固液		0.04	83	85	86	85	1.5	1.8
		0.0008	110	111	113	111	1.5	1.4

* 分析成分としての濃度

付表 4.2. ジスルホトン添加回収試験(大豆, IA01)

分析成分	試料	添加量 (ppm)	回収率(%)					
			実測値		平均値	S.D.	C.V.(%)	
POS	大豆	0.2	100	94	99	98	3.2	3.3
		0.004	85	92	91	89	3.8	4.3
	水浸漬大豆	0.1	85	86	95	89	5.5	6.2
		0.002	110	109	113	111	2.1	1.9
	浸漬水	0.02	98	99	86	94	7.2	7.7
		0.0004	105	105	98	103	4	3.9
	豆乳	0.1	93	88	94	92	3.2	3.5
		0.002	98	101	98	99	1.7	1.7
	おから	0.2	89	89	90	89	0.6	0.7
		0.004	105	112	111	109	3.8	3.5
	豆腐	0.1	85	89	88	87	2.1	2.4
		0.002	95	101	85	94	8.1	8.6
	非凝固液	0.04	99	101	100	100	1	1.0
		0.0008	114	113	111	113	1.5	1.3
POSO	大豆	0.2	81	85	93	86	6.1	7.1
		0.004	99	95	91	95	4	4.2
	水浸漬大豆	0.1	79	74	79	77	2.9	3.8
		0.002	108	105	107	107	1.5	1.4
	浸漬水	0.02	95	97	96	96	1	1.0
		0.0004	114	104	101	106	6.8	6.4
	豆乳	0.002	99	109	91	100	9	9.0
		0.004	100	99	100	100	0.6	0.6
	おから	0.004	100	99	100	100	0.6	0.6
		0.002	78	79	86	81	4.4	5.4
	豆腐	0.002	78	79	86	81	4.4	5.4
		0.04	82	87	86	85	2.6	3.1
	非凝固液	0.04	82	87	86	85	2.6	3.1
		0.0008	111	107	110	109	2.1	1.9
POSO ₂	大豆	0.2	90	81	81	84	5.2	6.2
		0.004	99	90	88	92	5.9	6.4
	水浸漬大豆	0.1	72	72	73	72	0.6	0.8
		0.002	104	100	101	102	2.1	2.1
	浸漬水	0.02	90	90	95	92	2.9	3.2
		0.0004	103	104	106	104	1.5	1.4
	豆乳	0.002	104	106	96	102	5.3	5.2
		0.004	109	108	105	107	2.1	2.0
	おから	0.004	109	108	105	107	2.1	2.0
		0.002	88	81	87	85	3.8	4.5
	豆腐	0.002	88	81	87	85	3.8	4.5
		0.04	83	84	85	84	1	1.2
	非凝固液	0.04	83	84	85	84	1	1.2
		0.0008	111	109	107	109	2	1.8

*分析成分としての濃度

付表 4.3. ジスルホトン添加回収試験(小麦, ND01)

分析成分	試料	添加量* (ppm)	回収率(%)					
			実測値		平均値	S.D.	C.V.(%)	
ジスルホトン	玄麦	0.2	83	83	84	83	0.6	0.7
		0.004	92	95	85	91	5.1	5.6
	60%製粉	0.2	87	83	73	81	7.2	8.9
		0.004	101	101	97	100	2.3	2.3
	大ふすま	0.5	90	93	95	93	2.5	2.7
		0.01	102	96	91	96	5.5	5.7
	小ふすま	0.5	94	86	88	89	4.2	4.7
		0.01	105	109	105	106	2.3	2.2
中華麺玉	0.2	90	90	92	91	1.2	1.3	
PSSO	玄麦	0.2	83	86	85	85	1.5	1.8
		0.004	92	85	90	89	3.6	4.0
	60%製粉	0.2	83	89	88	87	3.2	3.7
		0.004	94	98	99	97	2.6	2.7
	大ふすま	0.5	84	86	91	87	3.6	4.1
		0.01	98	84	98	93	8.1	8.7
	小ふすま	0.5	94	92	88	91	3.1	3.4
		0.01	102	104	108	105	3.1	3.0
PSSO ₂	玄麦	0.2	86	86	84	85	1.2	1.4
		0.004	96	93	93	94	1.7	1.8
	60%製粉	0.2	80	82	81	81	1	1.2
		0.004	101	107	97	102	5	4.9
	大ふすま	0.5	85	85	87	86	1.2	1.4
		0.01	106	97	96	100	5.5	5.5
	小ふすま	0.5	94	94	87	92	4	4.3
		0.01	101	114	95	103	9.7	9.4
POS	玄麦	0.2	113	104	110	109	4.6	4.2
		0.004	96	117	106	106	10.5	9.9
	60%製粉	0.2	102	97	90	96	6	6.3
		0.004	118	113	107	113	5.5	4.9
	大ふすま	0.5	116	116	123	118	4	3.4
		0.01	117	114	115	115	1.5	1.3
	小ふすま	0.5	116	96	102	105	10.3	9.8
		0.01	104	110	103	106	3.8	3.6
中華麺玉	0.2	95	93	95	94	1.2	1.3	
POSO	玄麦	0.2	112	102	103	106	5.5	5.2
		0.004	113	115	118	115	2.5	2.2
	60%製粉	0.2	103	111	107	107	4	3.7
		0.004	117	115	127	120	6.4	5.3
	大ふすま	0.5	98	100	100	99	1.2	1.2
		0.01	108	93	106	102	8.1	7.9
	小ふすま	0.5	113	103	95	104	9	8.7
		0.01	98	111	114	108	8.5	7.9
POSO ₂	玄麦	0.2	118	110	104	111	7	6.3
		0.004	90	82	81	84	4.9	5.8
	60%製粉	0.2	90	87	97	91	5.1	5.6
		0.004	119	119	121	120	1.2	1.0
	大ふすま	0.5	99	100	99	99	0.6	0.6
		0.01	104	99	96	100	4	4.0
	小ふすま	0.5	111	102	93	102	9	8.8
		0.01	98	112	112	107	8.1	7.6

*分析成分としての濃度

付表 4.4. ホスファミドン添加回収試験 (CA01)

添加濃度	試料	回収率(%)					
		実測値		平均値		S.D.	C.V.(%)
0.2	粳米	84	87	88	86	2.1	2.4
0.5	粳	78	78	77	78	0.6	0.8
0.2	玄米	86	88	74	83	7.6	9.2
0.5	ぬか	96	101	84	94	8.7	9.3
0.2	白米	90	88	83	87	3.6	4.1
0.04	玄米とぎ汁	88	87	92	89	2.6	2.9
0.04	白米とぎ汁	87	87	87	87	0	0.0
0.1	炊飯玄米	87	86	87	87	0.6	0.7
0.1	炊飯白米	78	80	81	80	1.5	1.9
0.004	粳米	93	84	103	93	9.5	10.2
0.01	粳	97	90	104	97	7	7.2
0.004	玄米	97	113	103	104	8.1	7.8
0.01	ぬか	113	107	114	111	3.8	3.4
0.004	白米	80	82	93	85	7	8.2
0.0008	玄米とぎ汁	88	93	99	93	5.5	5.9
0.0008	白米とぎ汁	99	99	116	105	9.8	9.3
0.002	炊飯玄米	93	93	89	92	2.3	2.5
0.002	炊飯白米	95	104	109	103	7.1	6.9

付表 4.5. *N*-デスエチルホスファミドン添加回収試験 (CA01)

添加濃度	試料	回収率(%)					
		実測値		平均値		S.D.	C.V.(%)
0.2	粳米	79	81	73	78	4.2	5.4
0.5	粳	85	85	85	85	0	0.0
0.2	玄米	89	90	82	87	4.4	5.1
0.5	ぬか	70	80	84	78	7.2	9.2
0.2	白米	85	80	82	82	2.5	3.0
0.04	玄米とぎ汁	92	90	94	92	2	2.2
0.04	白米とぎ汁	80	84	80	81	2.3	2.8
0.1	炊飯玄米	88	88	91	89	1.7	1.9
0.1	炊飯白米	79	80	82	80	1.5	1.9
0.004	粳米	98	106	108	104	5.3	5.1
0.01	粳	78	81	77	79	2.1	2.7
0.004	玄米	113	115	117	115	2	1.7
0.01	ぬか	90	96	91	92	3.2	3.5
0.004	白米	74	80	84	79	5	6.3
0.0008	玄米とぎ汁	91	85	102	93	8.6	9.2
0.0008	白米とぎ汁	101	103	107	104	3.1	3.0
0.002	炊飯玄米	98	104	101	101	3	3.0
0.002	炊飯白米	85	78	91	85	6.5	7.6

付表4.6. ホスファミドン添加回収試験 (IA01)

添加濃度	試料	回収率(%)					
		実測値		平均値	S.D.	C.V.(%)	
0.5	大豆	109	103	91	101	9.2	9.1
0.25	浸漬大豆	93	99	95	96	3.1	3.2
0.1	浸漬水	80	83	92	85	6.2	7.3
0.25	豆乳	92	92	92	92	0	0.0
0.5	おから	82	88	81	84	3.8	4.5
0.25	豆腐	96	98	91	95	3.6	3.8
0.1	豆腐水	83	84	88	85	2.6	3.1
0.004	大豆	95	88	82	88	6.5	7.4
0.002	浸漬大豆	75	73	70	73	2.5	3.4
0.0008	浸漬水	80	81	75	79	3.2	4.1
0.004	豆乳	75	77	84	79	4.7	5.9
0.004	おから	86	83	85	85	1.5	1.8
0.002	豆腐	89	99	101	96	6.4	6.7
0.008	豆腐水	80	78	84	81	3.1	3.8

付表 4.7. N-デスエチルホスファミドン添加回収試験 (IA01)

添加濃度	試料	回収率(%)					
		実測値		平均値	S.D.	C.V.(%)	
0.5	大豆	90	84	93	89	4.6	5.2
0.25	浸漬大豆	100	106	104	103	3.1	3.0
0.1	浸漬水	77	89	92	86	7.9	9.2
0.25	豆乳	90	89	88	89	1	1.1
0.5	おから	83	83	82	83	0.6	0.7
0.25	豆腐	96	98	90	95	4.2	4.4
0.1	豆腐水	88	89	91	89	1.5	1.7
0.004	大豆	85	98	90	91	6.6	7.3
0.002	浸漬大豆	105	95	90	97	7.6	7.8
0.0008	浸漬水	75	80	85	80	5	6.3
0.004	豆乳	95	100	93	96	3.6	3.8
0.004	おから	99	93	85	92	7.0	7.6
0.002	豆腐	75	80	78	78	2.5	3.2
0.008	豆腐水	88	87	77	84	6.1	7.3

付表 4.8. ホスファミドン添加回収試験 (小麦, NSW01)

添加濃度	試料	回収率(%)					
		実測値		平均値	S.D.	C.V.(%)	
0.2	玄麦	80	81	81	81	0.6	0.7
0.25	大ふすま	97	106	105	103	4.9	4.8
0.25	小ふすま	96	93	95	95	1.5	1.6
0.2	60%粉	87	85	88	87	1.5	1.7
0.2	末粉	86	90	90	89	2.3	2.6
0.2	食パン(60%粉)	81	81	85	82	2.3	2.8
0.2	食パン(全粒粉)	95	101	110	102	7.5	7.4
0.2	うどん	90	84	91	88	3.8	4.3
0.2	中華麺	91	93	91	92	1.2	1.3
0.004	玄麦	110	91	102	101	9.5	9.4
0.005	大ふすま	103	86	90	93	8.9	9.6
0.004	60%粉	113	107	114	111	3.8	3.4
0.004	食パン(60%粉)	88	93	99	93	5.5	5.9
0.004	食パン(全粒粉)	105	115	90	103	12.6	12.2
0.004	うどん玉	102	82	79	88	12.5	14.2
0.004	中華麺玉	79	92	80	84	7.2	8.6

付表 4.9. N-デスエチルホスファミドン添加回収試験 (小麦, NSW01)

添加濃度	試料	回収率(%)					
		実測値		平均値	S.D.	C.V.(%)	
0.2	玄麦	93	93	96	94	1.7	1.8
0.25	大ふすま	80	96	89	88	8	9.1
0.25	小ふすま	73	82	79	78	4.6	5.9
0.2	60%粉	91	92	92	92	0.6	0.7
0.2	末粉	93	100	101	98	4.4	4.5
0.2	食パン(60%粉)	73	76	76	75	1.7	2.3
0.2	食パン(全粒粉)	89	95	104	96	7.5	7.8
0.2	うどん	91	88	92	90	2.1	2.3
0.2	中華麺	77	77	77	77	0	0.0
0.004	玄麦	115	113	117	115	2	1.7
0.005	大ふすま	120	104	106	110	8.7	7.9
0.004	60%粉	104	94	100	99	5	5.1
0.004	食パン(60%粉)	91	85	102	93	8.6	9.2
0.004	食パン(全粒粉)	94	92	88	91	3.1	3.4
0.004	うどん玉	118	109	88	105	15.4	14.7
0.004	中華麺玉	85	90	84	86	3.2	3.7

付表 4.10. ジメトエート添加回収試験(米, AR01)

試料	添加量 (ppm)	回収率(%)					
		実測値		平均値	S.D.	C.V.(%)	
粳米	0.2	96	98	94	96	2.0	2.1
	0.01	108	107	101	105	3.8	3.6
粳	1.0	92	91	88	90	2.1	2.3
	0.04	102	101	102	102	0.6	0.6
玄米	0.2	97	98	93	96	2.6	2.7
	0.01	97	109	105	104	6.1	5.9
白米	0.01	97	89	98	95	4.9	5.2
	1.0	102	100	102	101	1.2	1.2
糠	0.04	96	103	106	102	5.1	5.0
	0.2	96	101	101	99	2.9	2.9
水洗玄米	0.01	102	103	96	100	3.8	3.8
	0.2	95	97	97	96	1.2	1.3
水洗白米	0.01	106	108	97	104	5.9	5.7
	0.002	105	99	101	102	3.1	3.0
玄米とぎ汁	0.04	94	101	101	99	4.0	4.0
白米とぎ汁	0.002	96	98	102	99	3.1	3.1
炊飯玄米	0.005	98	103	104	102	3.2	3.1
炊飯白米	0.1	96	98	101	98	2.5	2.6
	0.005	95	104	103	101	4.9	4.9
大豆	0.25	100	102	100	101	1.2	1.2
	0.01	114	118	111	114	3.5	3.1
水浸漬大豆	0.25	95	91	93	93	2.0	2.2
	0.01	108	99	98	102	5.5	5.4
浸漬水	0.1	104	106	108	106	2.0	1.9
	0.002	106	105	107	106	1.0	0.9
豆乳	0.25	95	95	99	96	2.3	2.4
	0.01	105	106	107	106	1.0	0.9
おから	0.25	94	103	106	101	6.2	6.1
	0.01	105	104	105	105	0.6	0.6
豆腐	0.25	93	100	99	97	3.8	3.9
	0.01	107	105	106	106	1.0	0.9
非凝固液	0.1	102	103	105	103	1.5	1.5
	0.002	105	105	107	106	1.2	1.1
玄麦	0.25	107	118	119	115	6.7	5.8
	0.01	93	108	112	104	10.0	9.6
60%製粉	0.25	100	101	98	100	1.5	1.5
	0.01	107	104	105	105	1.5	1.4
末粉	0.25	102	103	97	101	3.2	3.2
	0.01	102	104	101	102	1.5	1.5
大ふすま	0.25	107	116	102	108	7.1	6.6
	0.01	102	101	100	101	1.0	1.0
小ふすま	0.25	104	105	103	104	1.0	1.0
	0.01	103	103	105	104	1.2	1.2
中華麺玉	0.25	89	91	96	92	3.6	3.9
	0.01	101	101	100	101	0.6	0.6
うどん玉	0.25	90	92	87	90	2.5	2.8
	0.01	101	100	101	101	0.6	0.6
食パン(60%製粉)	0.25	101	103	103	102	1.2	1.2
	0.01	105	101	101	102	2.3	2.3
食パン(全粒粉)	0.25	102	105	106	104	2.1	2.0
	0.01	102	102	101	102	0.6	0.6

付表 4.11. メチルパラチオン添加回収試験(米, AR01)

試料	添加量 (ppm)	回収率(%)					
		実測値		平均値	S.D.	C.V.(%)	
粳米	0.2	101	101	98	100	1.7	1.7
	0.01	110	108	103	107	3.6	3.4
粳	1.0	95	93	92	93	1.5	1.6
	0.04	101	100	101	101	0.6	0.6
玄米	0.2	88	86	83	86	2.5	2.9
	0.01	88	96	90	91	4.2	4.6
白米	0.01	96	109	99	101	6.8	6.7
	1.0	88	86	89	88	1.5	1.7
糠	0.04	92	92	92	92	0.0	0.0
	0.2	88	91	91	90	1.7	1.9
水洗玄米	0.01	101	101	99	100	1.2	1.2
	0.2	91	93	95	93	2.0	2.2
水洗白米	0.01	100	111	104	105	5.6	5.3
	0.2	91	93	95	93	2.0	2.2
玄米とぎ汁	0.002	103	105	100	103	2.5	2.4
白米とぎ汁	0.04	93	97	97	96	2.3	2.4
炊飯玄米	0.002	98	95	94	96	2.1	2.2
	0.005	104	99	108	104	4.5	4.3
炊飯白米	0.1	95	95	102	97	4.0	4.1
	0.005	93	92	105	97	7.2	7.4
大豆	0.25	95	96	95	95	0.6	0.6
	0.01	90	100	103	98	6.8	6.9
水浸漬大豆	0.25	92	90	85	89	3.6	4.0
	0.01	99	97	98	98	1.0	1.0
浸漬水	0.1	103	108	108	106	2.9	2.7
	0.002	104	103	103	103	0.6	0.6
豆乳	0.25	95	94	97	95	1.5	1.6
	0.01	105	105	105	105	0.0	0.0
おから	0.25	92	98	100	97	4.2	4.3
	0.01	107	106	108	107	1.0	0.9
豆腐	0.25	92	91	92	92	0.6	0.7
	0.01	105	106	105	105	0.6	0.6
非凝固液	0.1	102	110	109	107	4.4	4.1
	0.002	104	102	101	102	1.5	1.5
玄麦	0.25	103	104	107	105	2.1	2.0
	0.01	96	103	96	98	4.0	4.1
60%製粉	0.25	101	96	98	98	2.5	2.6
	0.01	106	101	102	103	2.6	2.5
末粉	0.25	100	98	93	97	3.6	3.7
	0.01	103	103	104	103	0.6	0.6
大ふすま	0.25	102	107	103	104	2.6	2.5
	0.01	101	100	100	100	0.6	0.6
小ふすま	0.25	98	104	100	101	3.1	3.1
	0.01	104	103	99	102	2.6	2.5
中華麺玉	0.25	95	97	101	98	3.1	3.2
	0.01	100	100	103	101	1.7	1.7
うどん玉	0.25	94	96	103	98	4.7	4.8
	0.01	101	100	100	100	0.6	0.6
食パン(60%製粉)	0.25	101	104	106	104	2.5	2.4
	0.01	101	101	100	101	0.6	0.6
食パン(全粒粉)	0.25	96	99	100	98	2.1	2.1
	0.01	106	105	105	105	0.6	0.6

付表 4.12. フェニトロチオン添加回収試験(米, AR01)

試料	添加量 (ppm)	回収率(%)					
		実測値		平均値	S.D.	C.V.(%)	
穀粒	0.2	105	105	100	103	2.9	2.8
	0.01	107	107	101	105	3.5	3.3
粳	1.0	96	94	93	94	1.5	1.6
	0.04	102	103	102	102	0.6	0.6
玄米	0.2	94	94	90	93	2.3	2.5
	0.01	90	104	100	98	7.2	7.3
白米	0.01	105	109	99	104	5.0	4.8
	1.0	90	90	97	92	4.0	4.3
糠	0.04	103	103	109	105	3.5	3.3
	0.2	89	94	95	93	3.2	3.4
水洗玄米	0.01	103	113	114	110	6.1	5.5
水洗白米	0.2	93	95	95	94	1.2	1.3
	0.01	96	107	104	102	5.7	5.6
玄米とぎ汁	0.002	106	100	119	108	9.7	9.0
白米とぎ汁	0.04	92	96	99	96	3.5	3.6
炊飯玄米	0.002	106	100	103	103	3.0	2.9
	0.005	109	111	116	112	3.6	3.2
炊飯白米	0.1	93	93	99	95	3.5	3.7
	0.005	107	104	108	106	2.1	2.0
大豆	0.25	96	97	96	96	0.6	0.6
	0.01	102	97	100	100	2.5	2.5
水浸漬大豆	0.25	93	90	90	91	1.7	1.9
	0.01	101	99	100	100	1.0	1.0
浸漬水	0.1	106	110	106	107	2.3	2.1
	0.002	100	101	100	100	0.6	0.6
豆乳	0.25	98	96	98	97	1.2	1.2
	0.01	104	104	103	104	0.6	0.6
おから	0.25	96	99	100	98	2.1	2.1
	0.01	108	108	108	108	0.0	0.0
豆腐	0.25	93	95	94	94	1.0	1.1
	0.01	103	104	104	104	0.6	0.6
非凝固液	0.1	100	106	106	104	3.5	3.4
	0.002	101	99	101	100	1.2	1.2
玄麦	0.25	102	105	107	105	2.5	2.4
	0.01	99	106	102	102	3.5	3.4
60%製粉	0.25	101	98	100	100	1.5	1.5
	0.01	93	96	96	95	1.7	1.8
末粉	0.25	100	103	96	100	3.5	3.5
	0.01	102	101	101	101	0.6	0.6
大ふすま	0.25	103	106	98	102	4.0	3.9
	0.01	101	101	100	101	0.6	0.6
小ふすま	0.25	100	100	102	101	1.2	1.2
	0.01	99	99	104	101	2.9	2.9
中華麺玉	0.25	94	92	92	93	1.2	1.3
	0.01	99	101	100	100	1.0	1.0
うどん玉	0.25	91	94	101	95	5.1	5.4
	0.01	101	101	101	101	0.0	0.0
食パン(60%製粉)	0.25	100	102	104	102	2.0	2.0
	0.01	105	101	100	102	2.6	2.5
食パン(全粒粉)	0.25	100	102	103	102	1.5	1.5
	0.01	102	102	102	102	0.0	0.0

付表 4.13. カルバリル添加回収試験(米, AR01)

試料	添加量 (ppm)	回収率(%)					
		実測値		平均値	S.D.	C.V.(%)	
籾米	0.2	99	102	101	101	1.5	1.5
	0.01	108	107	99	105	4.9	4.7
籾	1.0	97	94	89	93	4.0	4.3
	0.04	97	100	98	98	1.5	1.5
玄米	0.2	98	98	97	98	0.6	0.6
	0.01	90	93	94	92	2.1	2.3
白米	0.01	94	96	103	98	4.7	4.8
	1.0	95	91	103	96	6.1	6.4
糠	0.04	89	102	106	99	8.9	9.0
	0.2	95	96	102	98	3.8	3.9
水洗玄米	0.01	106	109	102	106	3.5	3.3
	0.20	100	105	103	103	2.5	2.4
水洗白米	0.01	97	99	93	96	3.1	3.2
	0.002	105	109	94	103	7.8	7.6
玄米とぎ汁	0.04	98	103	101	101	2.5	2.5
	0.002	108	101	113	107	6.0	5.6
炊飯玄米	0.005	94	92	104	97	6.4	6.6
	0.1	86	94	100	93	7.0	7.5
炊飯白米	0.005	117	101	114	111	8.5	7.7

付表 4.14. ジクワット添加回収試験(米, AR01)

試料	添加量 (ppm)	回収率(%)					
		実測値		平均値	S.D.	C.V.(%)	
粳米	0.2	108	106	104	106	2.0	1.9
粳	4.0	92	90	88	90	2.0	2.2
	0.08	128	129	118	125	6.1	4.9
玄米	0.2	90	92	92	91	1.2	1.3
	0.04	103	115	98	105	8.7	8.3
白米	0.2	89	84	97	90	6.6	7.3
	0.04	113	115	118	115	2.5	2.2
糠*	4.0	101	97	96	98	2.6	2.7
	0.08	70	79	80	76	5.5	7.2
玄米とぎ汁	0.04	85	88	88	87	1.7	2.0
	0.004	85	78	95	86	8.5	9.9
白米とぎ汁	0.04	80	78	88	82	5.3	6.5
	0.004	75	75	88	79	7.5	9.5
炊飯玄米	0.2	104	104	99	102	2.9	2.8
	0.02	120	120	115	118	2.9	2.5
炊飯白米	0.2	95	95	101	97	3.5	3.6
	0.02	87	105	95	96	9.0	9.4
大豆	0.2	73	81	83	79	5.3	6.7
	0.02	90	105	100	98	7.6	7.8
浸漬水	0.04	75	75	73	74	1.2	1.6
	0.004	83	73	70	75	6.8	9.1
豆乳	0.1	92	95	89	92	3.0	3.3
	0.008	78	80	85	81	3.6	4.4
豆腐	0.1	78	80	83	80	2.5	3.1
	0.008	75	73	80	76	3.6	4.7
非凝固液	0.04	92	89	93	91	2.1	2.3
	0.004	83	93	100	92	8.5	9.2
玄麦	0.2	85	89	82	85	3.5	4.1
	0.04	88	97	98	94	5.5	5.9
60%製粉	0.2	102	94	98	98	4.0	4.1
	0.04	103	101	109	104	4.2	4.0
大ふすま	1.0	89	96	95	93	3.8	4.1
	0.08	98	98	104	100	3.5	3.5
中華麺玉	0.2	91	101	93	95	5.3	5.6
	0.02	97	112	108	106	7.8	7.4
うどん玉	0.2	90	100	96	95	5.0	5.3
	0.02	108	101	90	100	9.1	9.1
食パン(60%製粉)	0.2	103	105	102	103	1.5	1.5
	0.02	101	107	95	101	6.0	5.9
食パン(全粒粉)	0.2	93	104	110	102	8.6	8.4
	0.02	111	95	103	103	8.0	7.8

*BL値 (0.12 ppm) を差し引いて求めた値

付表 4.15. パラコート添加回収試験(大豆, IA01)

試料	添加量 (ppm)	回収率(%)					
		実測値		平均値		S.D.	C.V.(%)
大豆	0.2	78	85	87	83	4.7	5.7
	0.02	85	80	95	87	7.6	8.7
浸漬水	0.04	85	83	83	84	1.2	1.4
	0.004	88	85	85	86	1.7	2.0
豆乳	0.1	108	100	95	101	6.6	6.5
	0.008	90	85	88	88	2.5	2.8
豆腐	0.1	77	75	80	77	2.5	3.2
	0.008	99	85	90	91	7.1	7.8
非凝固液	0.04	92	89	93	91	2.1	2.3
	0.004	83	93	100	92	8.5	9.2

付表 4.16. カルボフラン添加回収試験(米, AR01-1)

試料	添加量 (ppm)	回収率(%)					
		実測値		平均値	S.D.	C.V.(%)	
玄米	0.2	105	101	101	102	2.3	2.3
	0.01	99	100	99	99	0.6	0.6
白米	0.01	86	90	85	87	2.6	3.0
	1.0	108	107	110	108	1.5	1.4
糠	0.04	91	93	97	94	3.1	3.3
	0.2	101	101	109	104	4.6	4.4
水洗玄米	0.01	108	110	101	106	4.7	4.4
	0.2	106	107	108	107	1.0	0.9
水洗白米	0.01	102	100	104	102	2.0	2.0
	0.002	98	100	102	100	2.0	2.0
玄米とぎ汁	0.04	107	107	101	105	3.5	3.3
白米とぎ汁	0.002	100	100	101	100	0.6	0.6
炊飯玄米	0.005	94	94	99	96	2.9	3.0
炊飯白米	0.1	96	97	102	98	3.2	3.3
	0.005	107	109	111	109	2.0	1.8

付表 4.17. 3-keto-カルボフラン添加回収試験(米, AR01-1)

試料	添加量 (ppm)	回収率(%)					
		実測値		平均値	S.D.	C.V.(%)	
玄米	0.2	87	98	95	93	5.7	6.1
	0.01	112	113	113	113	0.6	0.5
白米	0.01	95	105	101	100	5.0	5.0
	1.0	110	106	109	108	2.1	1.9
糠	0.04	113	115	117	115	2.0	1.7
	0.2	101	100	106	102	3.2	3.1
水洗玄米	0.01	102	108	110	107	4.2	3.9
	0.2	102	105	102	103	1.7	1.7
水洗白米	0.01	110	104	110	108	3.5	3.2
	0.002	105	100	98	101	3.6	3.6
玄米とぎ汁	0.04	105	105	109	106	2.3	2.2
白米とぎ汁	0.002	100	110	100	103	5.8	5.6
炊飯玄米	0.005	108	112	110	110	2.0	1.8
炊飯白米	0.1	101	104	104	103	1.7	1.7
	0.005	107	111	106	108	2.6	2.4

付表 4.18. 3-OH-カルボフラン添加回収試験(米, AR01-1)

試料	添加量 (ppm)	回収率(%)					
		実測値		平均値	S.D.	C.V.(%)	
玄米	0.2	105	105	106	105	0.6	0.6
	0.01	97	96	96	96	0.6	0.6
白米	0.01	105	96	102	101	4.6	4.6
	1.0	90	95	98	94	4.0	4.3
糠	0.04	108	103	102	104	3.2	3.1
	0.2	94	83	86	88	5.7	6.5
水洗玄米	0.01	91	98	100	96	4.7	4.9
	0.2	91	92	86	90	3.2	3.6
水洗白米	0.01	94	100	95	96	3.2	3.3
	0.002	104	98	106	103	4.2	4.1
玄米とぎ汁	0.04	101	98	96	98	2.5	2.6
白米とぎ汁	0.002	102	105	106	104	2.1	2.0
炊飯玄米	0.005	102	102	101	102	0.6	0.6
炊飯白米	0.1	100	99	99	99	0.6	0.6
	0.005	107	105	105	106	1.2	1.1

付表 4.19. カルボフラン添加回収試験(大豆, IA01-16)

試料	添加量 (ppm)	回収率(%)					
		実測値		平均値	S.D.	C.V.(%)	
大豆	0.2	109	103	114	109	5.5	5.0
	0.008	104	102	110	105	4.2	4.0
水浸漬大豆	0.2	94	93	90	92	2.1	2.3
	0.008	106	106	113	108	4.0	3.7
浸漬水	0.04	78	80	80	79	1.2	1.5
	0.002	84	82	91	86	4.7	5.5
おから	0.2	109	104	106	106	2.5	2.4
	0.008	97	88	93	93	4.5	4.8
豆乳	0.2	93	91	93	92	1.2	1.3
	0.008	90	94	94	93	2.3	2.5
豆腐	0.2	91	102	96	96	5.5	5.7
	0.008	90	86	78	85	6.1	7.2
非凝固液	0.04	109	113	110	111	2.1	1.9
	0.002	117	119	110	115	4.7	4.1

付表 4.20. 3-keto-カルボフラン添加回収試験(大豆, IA01-16)

試料	添加量 (ppm)	回収率(%)					
		実測値		平均値	S.D.	C.V.(%)	
大豆	0.2	118	118	102	113	9.2	8.1
	0.008	110	100	117	109	8.5	7.8
水浸漬大豆	0.2	88	84	82	85	3.1	3.6
	0.008	104	105	99	103	3.2	3.1
浸漬水	0.04	104	106	105	105	1.0	1.0
	0.002	92	104	105	100	7.2	7.2
おから	0.2	88	86	80	85	4.2	4.9
	0.008	80	85	89	85	4.5	5.3
豆乳	0.2	71	71	77	73	3.5	4.8
	0.008	84	85	84	84	0.6	0.7
豆腐	0.2	83	72	70	75	7.0	9.3
	0.008	79	75	81	78	3.1	4.0
非凝固液	0.04	87	85	80	84	3.6	4.3
	0.002	97	95	97	96	1.2	1.3

付表 4.21. 3-OH-カルボフラン添加回収試験(大豆, IA01-16)

試料	添加量 (ppm)	回収率(%)					
		実測値		平均値	S.D.	C.V.(%)	
大豆	0.2	95	86	81	87	7.1	8.2
	0.01	115	116	117	116	1.0	0.9
水浸漬大豆	0.2	85	79	88	84	4.6	5.5
	0.01	115	117	116	116	1.0	0.9
浸漬水	0.04	108	107	108	108	0.6	0.6
	0.002	81	82	82	82	0.6	0.7
おから	0.2	91	90	90	90	0.6	0.7
	0.01	96	84	81	87	7.9	9.1
豆乳	0.2	101	99	102	101	1.5	1.5
	0.01	97	106	106	103	5.2	5.0
豆腐	0.2	92	89	88	90	2.1	2.3
	0.01	116	117	116	116	0.6	0.5
非凝固液	0.04	112	104	100	105	6.1	5.8
	0.002	94	93	100	96	3.8	4.0

付表 4.22. カルボフラン添加回収試験(小麦, ND01-7)

試料	添加量 (ppm)	回収率(%)					
		実測値		平均値	S.D.	C.V.(%)	
玄麦	0.2	100	101	98	100	1.5	1.5
	0.01	100	98	94	97	3.1	3.2
60%製粉	0.2	95	100	99	98	2.6	2.7
	0.01	112	111	115	113	2.1	1.9
末粉	0.008	103	105	109	106	3.1	2.9
大ふすま	0.4	111	116	117	115	3.2	2.8
	0.02	112	105	114	110	4.7	4.3
小ふすま	0.4	119	117	117	118	1.2	1.0
	0.02	110	105	110	108	2.9	2.7
食パン	0.008	110	106	112	109	3.1	2.8
食パン(全粒粉)	0.2	109	107	110	109	1.5	1.4
	0.008	111	116	112	113	2.6	2.3
うどん玉	0.008	85	90	92	89	3.6	4.0
中華麺玉	0.2	104	102	104	103	1.2	1.2
	0.008	111	111	101	108	5.8	5.4

付表 4.23. 3-keto-カルボフラン添加回収試験(小麦, ND01-7)

試料	添加量 (ppm)	回収率(%)					
		実測値		平均値	S.D.	C.V.(%)	
玄麦	0.2	75	78	75	76	1.7	2.2
	0.01	79	82	79	80	1.7	2.1
60%製粉	0.2	88	86	73	82	8.1	9.9
	0.01	89	88	78	85	6.1	7.2
末粉	0.008	73	71	75	73	2.0	2.7
大ふすま	0.4	84	101	94	93	8.5	9.1
	0.02	117	116	118	117	1.0	0.9
小ふすま	0.4	104	110	113	109	4.6	4.2
	0.02	107	120	113	113	6.5	5.8
食パン	0.008	103	106	103	104	1.7	1.6
食パン(全粒粉)	0.2	117	117	115	116	1.2	1.0
	0.008	104	93	86	94	9.1	9.7
うどん玉	0.008	101	109	96	102	6.6	6.5
中華麺玉	0.2	84	87	92	88	4.0	4.5
	0.008	108	117	112	112	4.5	4.0

付表 4.24. 3-OH-カルボフラン添加回収試験(小麦, AR01-1)

試料	添加量 (ppm)	回収率(%)					
		実測値		平均値	S.D.	C.V.(%)	
玄麦	0.2	73	73	81	76	4.6	6.1
	0.01	80	72	85	79	6.6	8.4
60%製粉	0.20	83	87	95	88	6.1	6.9
	0.01	116	116	118	117	1.2	1.0
末粉	0.2	115	113	109	112	3.1	2.8
大ふすま	0.01	73	73	74	73	0.6	0.8
	0.2	118	119	118	118	0.6	0.5
小ふすま	0.01	75	76	74	75	1.0	1.3
	0.2	81	79	85	82	3.1	3.8
食パン	0.01	116	118	117	117	1.0	0.9
	0.01	114	117	110	114	3.5	3.1
食パン(全粒粉)	0.2	116	117	118	117	1.0	0.9
	0.01	107	112	105	108	3.6	3.3
うどん玉	0.01	113	112	108	111	2.6	2.3
中華麺玉	0.2	95	81	83	86	7.6	8.8
	0.01	110	96	94	100	8.7	8.7

付表 4.25. クレトジム添加回収試験(大豆試料)

分析成分	試料	添加量 (ppm)	回収率(%)						
			実測値		平均値	S.D.	C.V.(%)		
クレトジム(CL)	大豆	0.5	71	71	70	71	0.6	0.8	
		0.01	71	70	70	70	0.6	0.9	
	水浸漬大豆	0.4	72	71	70	71	1.0	1.4	
		0.01	71	70	70	70	0.6	0.9	
	浸漬水	0.25	72	70	70	71	1.2	1.7	
		0.01	84	81	80	82	2.1	2.6	
	おから	0.4	79	77	76	77	1.5	1.9	
		0.01	76	72	71	73	2.6	3.6	
	豆乳	0.01	73	71	70	71	1.5	2.1	
	豆腐	0.4	75	75	71	74	2.3	3.1	
	非凝固液	0.01	75	74	71	73	2.1	2.9	
		0.4	72	71	70	71	1.0	1.4	
CLSO ₂	大豆	0.5	76	75	75	75	0.6	0.8	
		0.01	73	72	70	72	1.5	2.1	
	水浸漬大豆	0.4	81	79	77	79	2.0	2.5	
		0.01	80	78	75	78	2.5	3.2	
	浸漬水	0.01	84	79	76	80	4.0	5.0	
	おから	0.01	87	85	82	85	2.5	2.9	
	豆乳	0.01	84	78	75	79	4.6	5.8	
	豆腐	0.01	82	74	73	76	4.9	6.4	
	非凝固液	0.01	74	73	72	73	1.0	1.4	
	CLSO	大豆	0.5	83	80	70	78	6.8	8.7
			0.01	85	79	73	79	6.0	7.6
		水浸漬大豆	0.4	83	80	70	78	6.8	8.7
0.01			83	75	73	77	5.3	6.9	
浸漬水		0.01	86	81	78	82	4.0	4.9	
おから		0.01	82	81	78	80	2.1	2.6	
豆乳		0.01	77	73	70	73	3.5	4.8	
豆腐		0.01	83	77	75	78	4.2	5.4	
非凝固液	0.01	80	73	73	75	4.0	5.3		

平成18年度汎用農薬分析調査等の試験結果(厚生労働省)より引用

付表 4.26. エスフェンバレレート添加回収試験(大豆, IA01)

試料	添加量 (ppm)	回収率(%)					
		実測値		平均値	S.D.	C.V.(%)	
大豆	0.25	91	88	92	90	2.1	2.3
	0.01	96	96	96	96	0.0	0.0
水浸漬大豆	0.25	94	83	88	88	5.5	6.3
	0.01	89	90	86	88	2.1	2.4
浸漬水	0.1	101	101	104	102	1.7	1.7
	0.002	104	101	103	103	1.5	1.5
おから	0.25	91	93	93	92	1.2	1.3
	0.01	98	99	95	97	2.1	2.2
豆乳	0.25	94	89	90	91	2.6	2.9
	0.01	107	105	102	105	2.5	2.4
豆腐	0.25	101	93	88	94	6.6	7.0
	0.01	106	103	108	106	2.5	2.4
非凝固液	0.1	87	91	89	89	2.0	2.2
	0.002	108	100	101	103	4.4	4.3

付表 4.27. マラチオン添加回収試験(米)

試料	添加量 (ppm)	回収率(%)					
		実測値		平均値	S.D.	C.V.(%)	
玄米	0.2	83	82	75	80	4.4	5.5
	0.01	91	89	85	88	3.1	3.5
白米	0.01	91	91	85	89	3.5	3.9
	2.0	79	75	71	75	4.0	5.3
糠	0.1	89	82	80	84	4.7	5.6
	0.002	89	84	77	83	6.0	7.2
玄米とぎ汁	0.4	84	75	74	78	5.5	7.1
白米とぎ汁	0.002	80	79	77	79	1.5	1.9
炊飯玄米	0.005	91	89	88	89	1.5	1.7
炊飯白米	0.1	87	79	73	80	7.0	8.8
	0.005	79	77	73	76	3.1	4.1

平成12年度汎用農薬分析調査等の試験結果(厚生労働省)より引用

付表 4.28. マンゼブ添加回収試験(米, AR01)

試料	添加量 (ppm)	回収率(%)					
		実測値		平均値	S.D.	C.V.(%)	
玄米	1	84	86	86	85	1.2	1.4
	0.05	82	88	83	84	3.2	3.8

付表 4.29. マンゼブ添加回収試験(小麦, ND01)

試料	添加量 (ppm)	回収率(%)					
		実測値		平均値	S.D.	C.V.(%)	
玄麦	1	88	86	94	89	4.2	4.7
	0.05	79	73	75	76	3.1	4.1
60%製粉	1	75	75	77	76	1.2	1.6
	0.05	90	86	95	90	4.5	5.0
末粉	0.05	101	116	102	106	8.4	7.9
大ふすま	1	82	76	79	79	3.0	3.8
	0.05	94	85	85	88	5.2	5.9
小ふすま	0.05	95	105	99	100	5.0	5.0
食パン(60%製粉)	1	79	86	90	85	5.6	6.6
	0.05	75	75	72	74	1.7	2.3
食パン(全粒粉)	1	85	86	88	86	1.5	1.7
	0.05	72	72	71	72	0.6	0.8
うどん玉	0.05	71	71	76	73	2.9	4.0
中華麺玉	1	83	77	83	81	3.5	4.3
	0.05	86	83	84	84	1.5	1.8

付表 4.30. ETU添加回収試験(米, AR01)

試料	添加量 (ppm)	回収率(%)					
		実測値		平均値	S.D.	C.V.(%)	
玄米	0.5	92	92	96	93	2.3	2.5
	0.01	71	71	77	73	3.5	4.8

付表 4.31. ETU添加回収試験(小麦, ND01)

試料	添加量 (ppm)	回収率(%)					
		実測値		平均値	S.D.	C.V.(%)	
玄麦	0.5	85	85	77	82	4.6	5.6
	0.01	81	75	71	76	5.0	6.6
60%製粉	0.5	89	75	83	82	7.0	8.5
	0.01	79	84	70	78	7.1	9.1
末粉	0.01	78	72	73	74	3.2	4.3
大ふすま	0.5	78	89	90	86	6.7	7.8
	0.01	104	101	105	103	2.1	2.0
小ふすま	0.01	85	73	77	78	6.1	7.8
食パン(60%製粉)	0.5	96	95	91	94	2.6	2.8
	0.01	74	71	80	75	4.6	6.1
食パン(全粒粉)	0.5	96	89	99	95	5.1	5.4
	0.01	75	75	76	75	0.6	0.8
うどん	0.01	88	80	81	83	4.4	5.3
中華麺	0.5	88	87	91	89	2.1	2.4
	0.01	74	77	74	75	1.7	2.3

付表 5.1. 大豆試料の加工調理における各供試試料の生成重量
(ジスルホトン処理)

試験場所	IA01
区画	Plot 3
試料名	(g or mL [*])
乾燥大豆	200
水浸漬大豆	458
浸漬水	740 [*]
乾燥大豆	127
水浸漬大豆	290
おから	269
豆乳	855 [*]
乾燥大豆	103
水浸漬大豆	237
豆乳	700
豆腐	243
非凝固液	445 [*]

付表 5.2. 小麦試料の加工調理における各供試試料の生成重量
(ジスルホトン処理)

試験場所	ND01	ND02
試料名	(g)	
玄麦	5064	5035
60%製粉	2899	2877
未粉	656	359
大ふすま	848	800
小ふすま	429	758

付表 5.3. 米試料の加工調理における各供試試料の生成重量
(ホスファミドン処理)

試験場所 区画	CA01	CA01	AR01	AR01
	Plot 2	Plot 3	Plot 2	Plot 3
試料名	(g or mL*)			
粳米	2000	2000	2000	3500
玄米	1118	907	796	870
粳	873	1081	1196	2556
玄米	540	540	540	540
白米	485	479	451	431
糠	60.6	56.3	83.5	103
玄米	300	250	250	250
水洗玄米	355	296	281	280
玄米とぎ汁	1295 *	1070 *	1100 *	1090 *
玄米	152	152	160	161
水洗玄米	180	180	180	180
炊飯玄米	411	405	400	408
白米	300	300	300	300
水洗白米	350	347	330	329
白米とぎ汁	1290 *	1300 *	1315 *	1300 *
白米	154	156	164	164
水洗白米	180	180	180	180
炊飯白米	350	346	347	351

付表 5.4. 大豆試料の加工調理における各供試試料の生成重量
(ホスファミドン処理)

試験場所 区画	IA01	IA01	IA02	IA02
	Plot 2	Plot 3	Plot 2	Plot 3
試料名	(g or mL*)			
乾燥大豆	200	200	200	200
水浸漬大豆	459	456	455	457
浸漬水	740 *	740 *	740 *	740 *
乾燥大豆	126	127	127	127
水浸漬大豆	290	290	290	290
おから	258	275	263	262
豆乳	875 *	850 *	875 *	885 *
乾燥大豆	101	105	102	100
水浸漬大豆	232	239	232	229
豆乳	700	700	700	700
豆腐	246	260	257	251
非凝固液	445 *	435 *	445 *	435 *