

# しょくひんてんかぶつ※ 食品添加物を調べる理化学検査

※食品添加物：ほぞんりょう、かんみりょう、ちゃくしょくりょう など  
保存料、甘味料、着色料 など

○販売されている食品の中の添加物が基準に合っているかどうかの検査を行う

① 調べたい食品



② 包丁で細かくする



③ 特殊な袋の中に食品を入れ  
重さを正確にはかる



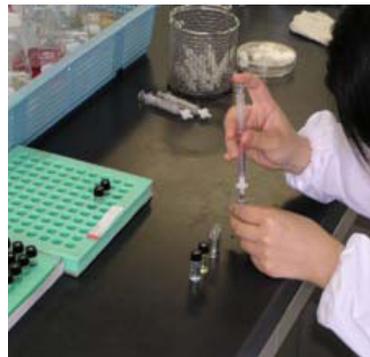
④ 袋をとじて、ビーカーに入れ外側に正確にはかった液を入れる



⑤ 24時間かき混ぜて袋の中の食品に入っている添加物を、外側の液に取り出す（抽出）



⑥ 添加物を取り出した液の不純物を取り除く



⑦ 高度な分析機器（GC,HPLC）で検査する



⑧ 添加物のピークが出てくる

