

1998/4/2 国立医薬品食品衛生研究所 大阪支所食品試験部作成
 2009/10/26 原報をもとに修正、英名を追加（食品添加物部）
 （大阪支所食品試験部は2004/3/31に閉鎖されました。詳細は下記の原報を御参照ください。）

関連文献*1： 総合まとめ「食品衛生研究」47(7), 29～67(1997)
 原報 日本食品工業学会誌, 37(2), 111～123(1990); 食品衛生学雑誌, 28(3), 196～199(1987);
 食品衛生学雑誌, 28(6), 445～452(1987); 食品衛生学雑誌, 32(6), 504～512(1991)

(1) 生鮮食品中の過酸化水素含有量*2 (70品目, 350検体)

食品名		過酸化水素 ($\mu\text{g/g}$)	平均値±標準偏差 ($\mu\text{g/g}$)	検体数
和名	英名			
穀類	Cereals			
米(精米)	Well-milled rice	ND～ND	ND	5
玄米	Brown rice	ND～ND	ND	5
大麦(精麦)	Barley, milled	0.4～0.7	0.5 ±0.1	5
いも類	Potatoes			
さつまいも	Sweet potato	ND～ND	ND	5
じゃがいも	Potato	ND～ND	ND	5
やまいも	Yam	ND～ND	ND	5
豆類	Pulses			
あずき	Adzuki bean, dried	ND～ND	ND	5
だいず	Soybean, dried	ND～0.5	ND	5
種実類	Nuts and Seeds			
ごま	Sesame seed, dried	0.2～1.0	0.6 ±0.5	5
らっかせい	Peanut, dried	2.3～4.0	3.3 ±0.9	5
果実類	Fruits			
オレンジ	Orange	ND～ND	ND	5
すいか	Watermelon	ND～ND	ND	5
バナナ	Banana	ND～ND	ND	5
びわ	Loquat	ND～ND	ND	5
もも	Peach	ND～ND	ND	5
りんご	Apple	ND～4.6	ND	5
レモン	Lemon	ND～ND	ND	5
野菜類	Vegetables			
オクラ	Okra	ND～ND	ND	5
キャベツ	Cabbage	ND～ND	ND	5
きゅうり	Cucumber	ND～ND	ND	5
グリーンアスパラガス	Green asparagus	ND～ND	ND	5
ごぼう	Edible burdock, root	ND～ND	ND	5
さやいんげん	Kidney bean, immature pods (<i>sayaingen</i>)	ND～ND	ND	5
しゅんぎく	Garland chrysanthemum	ND～ND	ND	5
だいこん	Japanese radish	ND～ND	ND	5
たまねぎ	Onion	ND～ND	ND	5
とうもろこし	Sweet corn	ND～ND	ND	5
トマト	Tomato	ND～ND	ND	5
なす	Eggplant	ND～ND	ND	5
にんじん	Carrot	ND～ND	ND	5
はくさい	Chinese cabbage	ND～ND	ND	5
ピーマン	Sweet pepper	ND～0.2	0.1 ±0.1	5
ブラックマツペもやし	Black gram sprout	ND～ND	ND	5
ブロッコリー	Broccoli	ND～ND	ND	5
ほうれんそう	Spinach	ND～ND	ND	5
きのこ類	Mushrooms			
えのきたけ	Winter mushroom (<i>enokitake</i>)	ND～ND	ND	5
しいたけ	Shiitake	ND～0.1	ND	5

しめじ	Shimeji	ND~ND	ND	5
マッシュルーム	Common mushroom	ND~ND	ND	5
魚介類	Fishes and Shellfishes			
あじ	Horse mackerel	ND~ND	ND	5
いわし	Sardine	ND~ND	ND	5
いわし, 冷凍	Sardine, frozen	0.1~0.5	0.3 ±0.2	5
うなぎ	Eel	ND~ND	ND	5
かれい	Righteye flounder	ND~4.1	1.7 ±1.8	5
さけ	Salmon	ND~ND	ND	5
さば	Mackerel	ND~ND	ND	5
しらうお	Japanese icefish	ND~ND	ND	5
たちうお	Hairtail	ND~ND	ND	5
たら	Cod and pollack	ND~ND	ND	5
ぶり	Yellowtail	ND~ND	ND	5
ほっけ	Atka mackerel	ND~ND	ND	5
まぐろ	Tuna	ND~ND	ND	5
養殖はまち	Yellowtail, cultured young	ND~ND	ND	5
あさり	Short-necked clam	ND~ND	ND	5
はまぐり	Hard clam	ND~ND	ND	5
ほたてがい	Scallop	ND~6.8	4.0 ±3.6	5
くるまえば	Tiger prawn	ND~0.5	0.3 ±0.3	5
さくらえび, むき身, 冷凍	Sakura-shrimp, peeled and frozen	0.3~0.9	0.5 ±0.2	5
ほたるいか	Firefly squid	2.9~4.1	3.4 ±0.6	5
いか, むき身, 冷凍	Squid, peeled and frozen	0.3~1.0	0.7 ±0.4	5
うに	Sea urchin	0.1~0.6	0.3 ±0.3	5
かに	Crab	0.1~2.0	1.2 ±1.0	5
肉類	Meats			
牛肉	Beef	ND~ND	ND	5
くじら肉	Whale meat	ND~ND	ND	5
鶏肉	Chicken	ND~ND	ND	5
鶏レバー	Chicken liver	ND~ND	ND	5
豚肉	Pork	ND~ND	ND	5
マトン	Mutton	ND~ND	ND	5
卵類	Eggs			
鶏卵	Chicken egg	ND~ND	ND	5
うずら卵	Japanese quail's egg	ND~ND	ND	5
		ND < 0.1 μg/g		

*1 食品衛生研究の記載には一部誤りがありましたので、今回、原報をもとにして本ホームページを更新いたしました。

*2 このデータは、1986年5月~1987年5月に市場で購入されたものの分析結果です。
過酸化水素含有量は、カタラーゼ分解で生成する酸素を酸素電極による検知法で測定しました。

<ご利用にあたっての注意>

本サイトの情報及び本サイトからリンクされているサイトを利用したことにより発生した損害等についての責任は一切負いかねますので、ご了承下さい。