

図7. カルバリル残留食品のMSクロマトグラム

A : 米(0.02ppm)

B : オクラ(0.01ppm)

C : 加工品(0.01ppm)

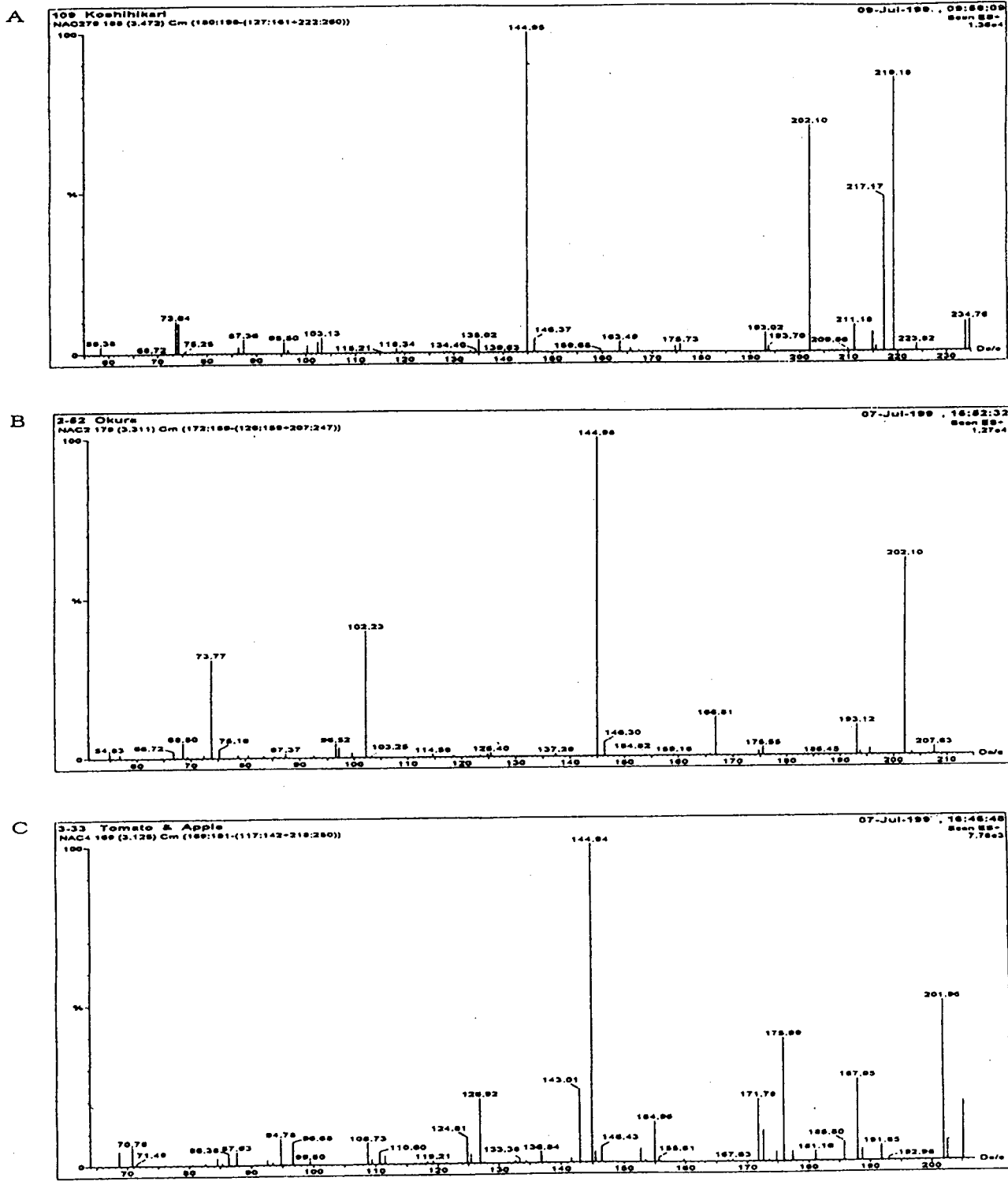


図 8. カルバリル残留食品のMSスペクトル

A : 米(0.02ppm)

B : オクラ(0.01ppm)

C : 加工品(0.01ppm)

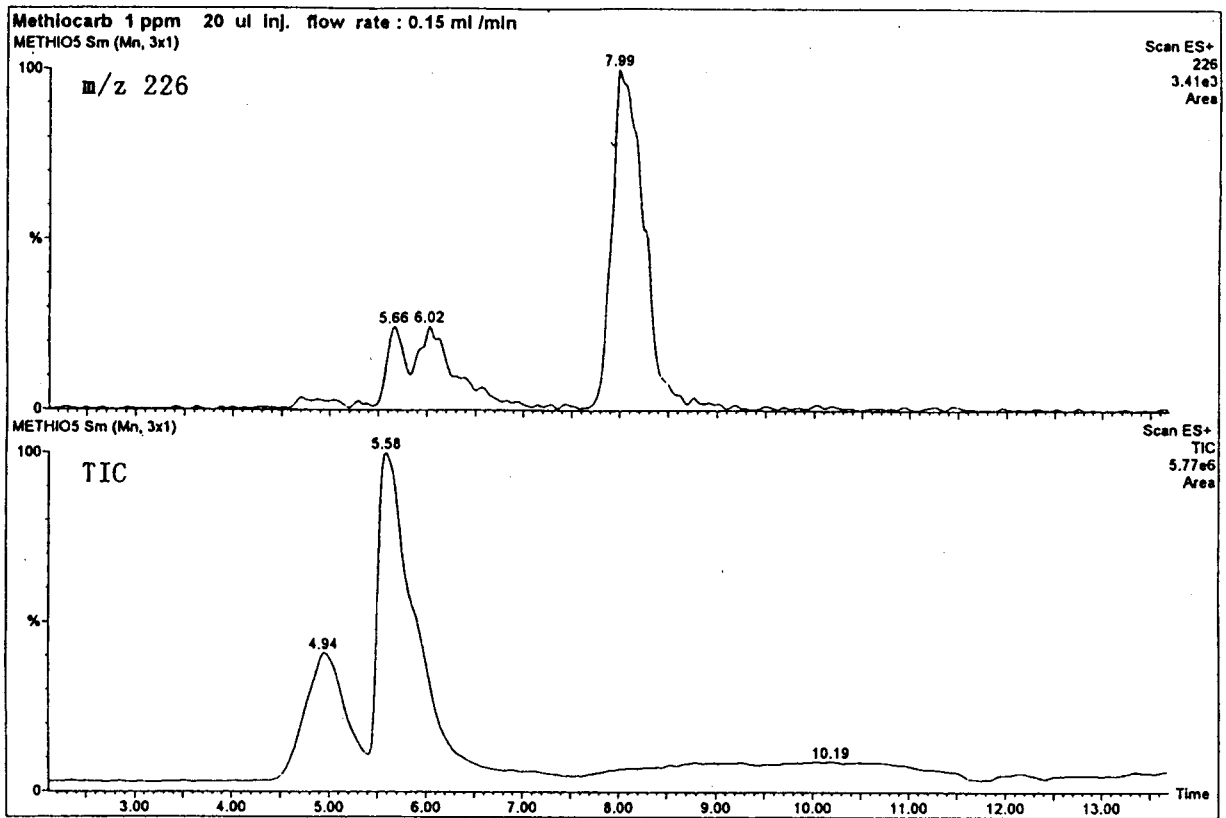


図 9. メチオカルブ標準品のMSクロマトグラム

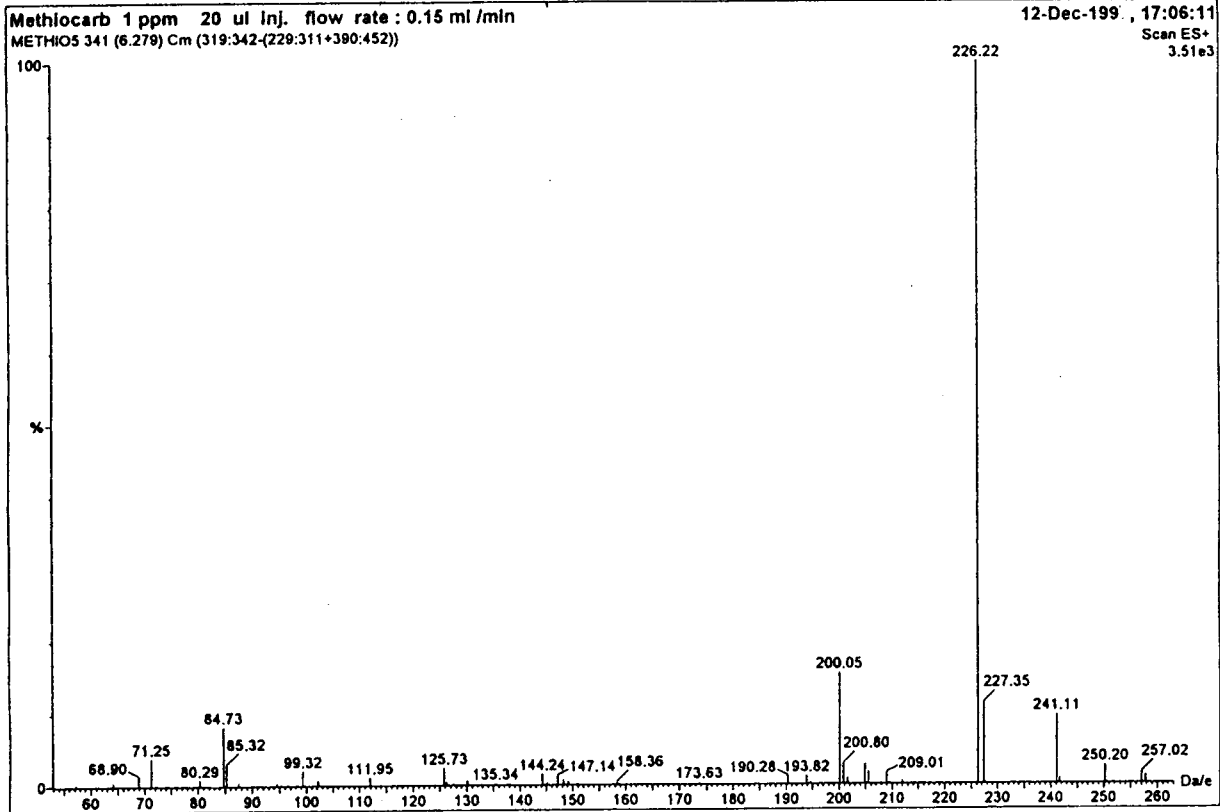


図10. メチオカルブ標準品のMSスペクトル

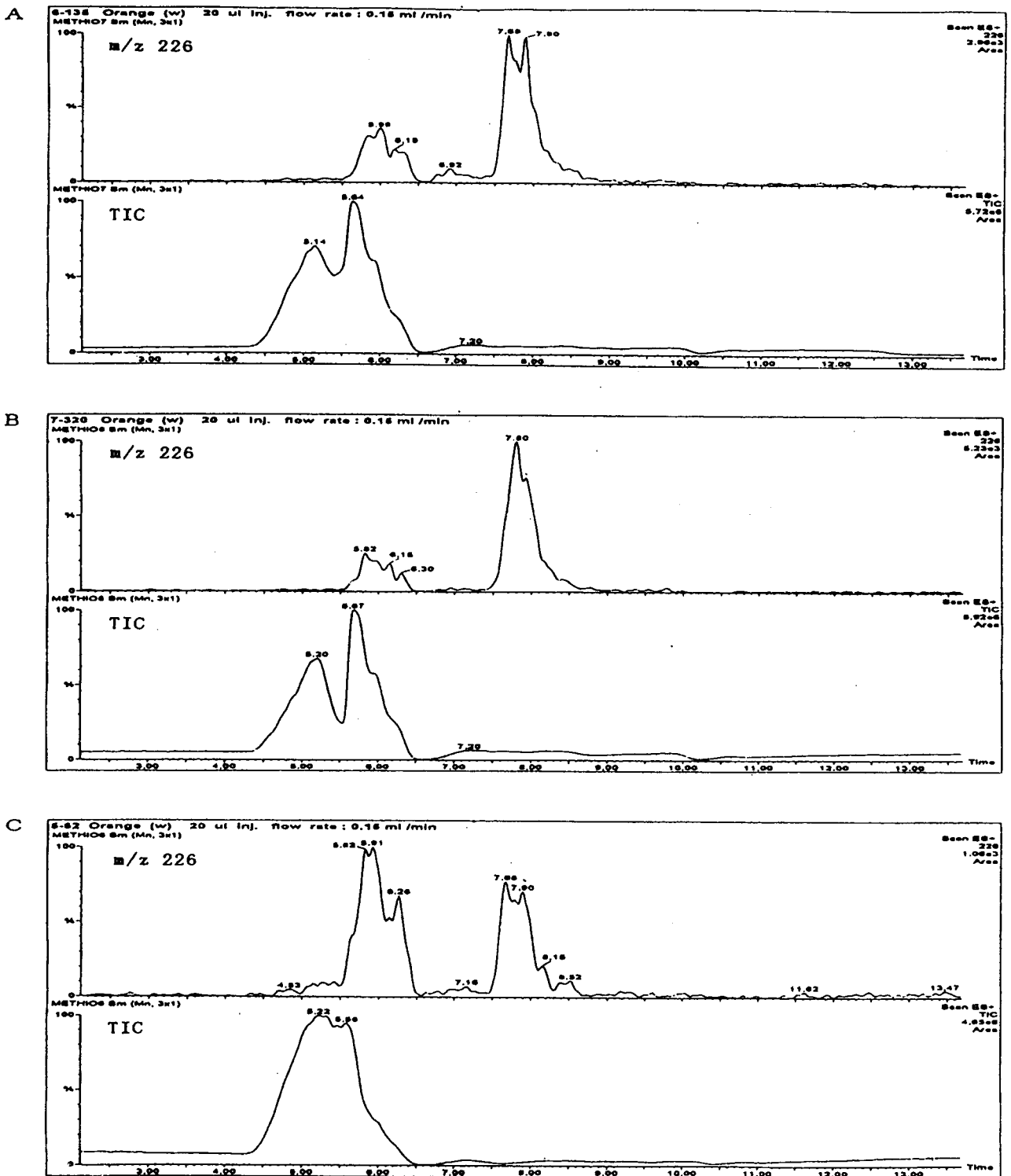


図11. メチオカルブ残留食品(オレンジ(全果))のMSクロマトグラム

A : 0.03ppm残留品

B : 0.04ppm残留品

C : 0.05ppm残留品

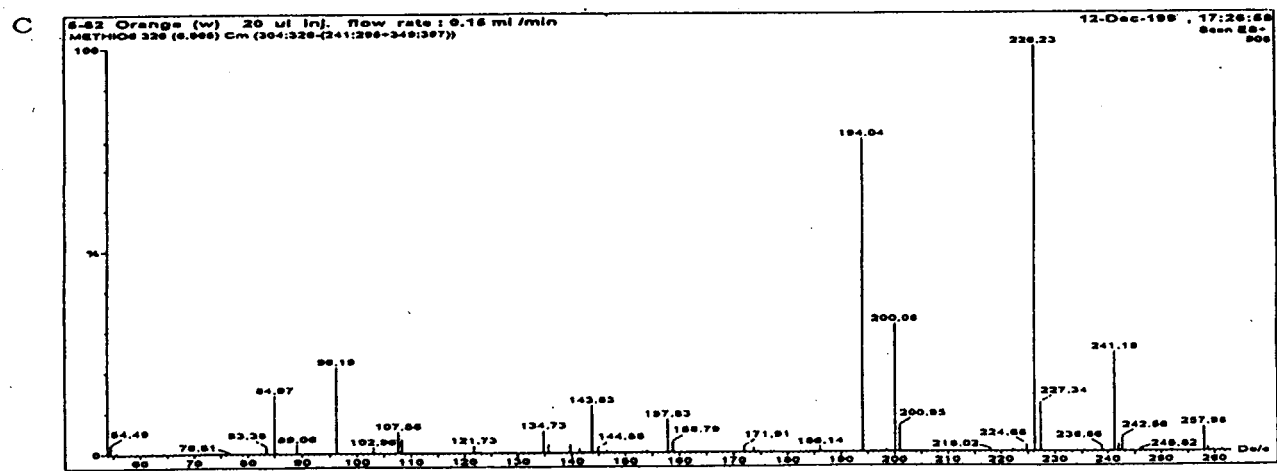
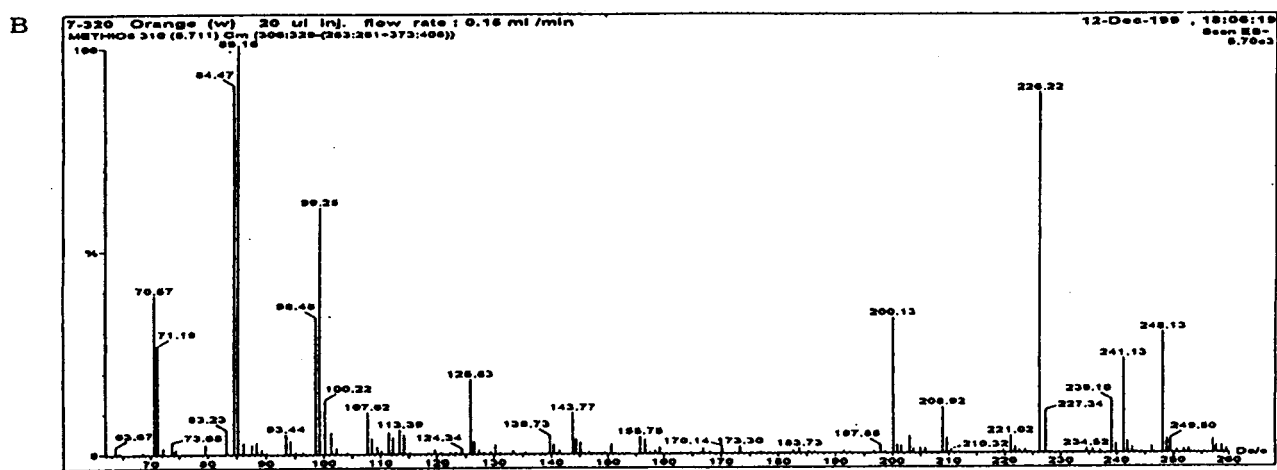
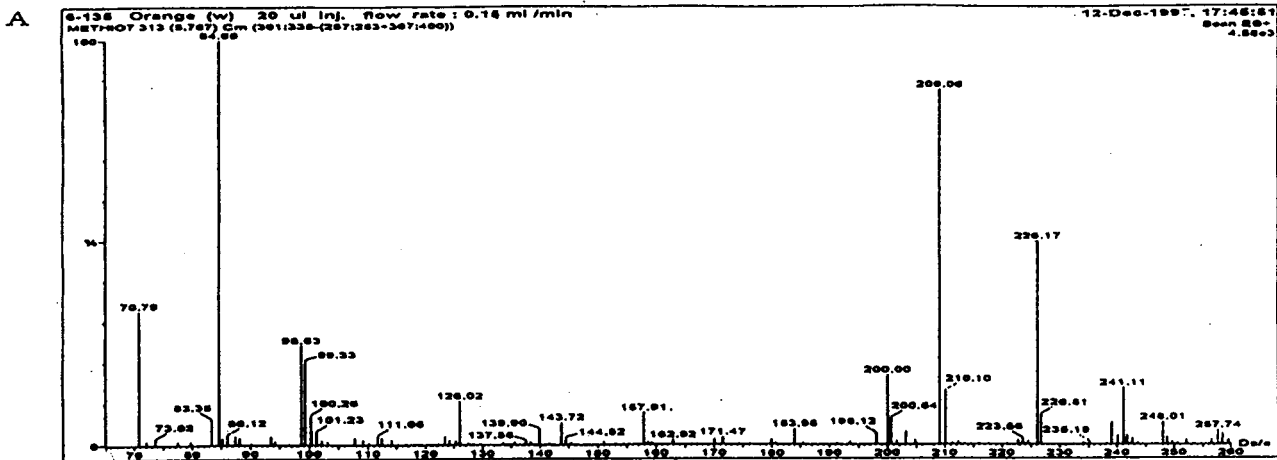
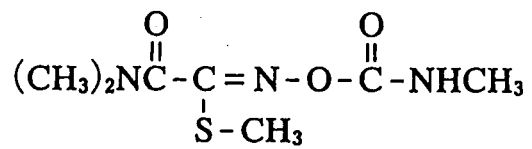


図12. メチオカルブ残留食品(オレンジ(梨))のMSスペクトル

A : 0.03ppm残留品

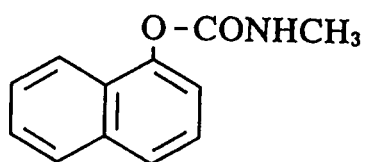
B : 0.04ppm残留品

C : 0.05ppm残留品



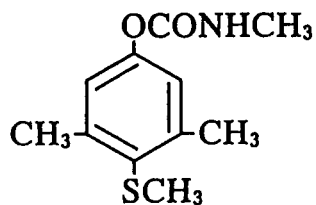
$\text{C}_7\text{H}_{13}\text{N}_3\text{O}_3\text{S} : 219.3$

図13. オキサミルの構造式



$\text{C}_{12}\text{H}_{11}\text{NO}_2 : 201.2$

図14. カルバリルの構造式



$\text{C}_{11}\text{H}_{15}\text{NO}_2\text{S} : 225.3$

図15. メチオカルプの構造式