

表1. 添加回収実験結果

試料	試料数	平均回収率%						
		2H <sub>2</sub> O	H <sub>2</sub> O	H <sub>2</sub> O・HCl	BPA	BADGE	HCl	2HCl
1% 食塩水 10mL	5	88.2	87.8	91.7	94.4	87.3	89.9	89.4
10%ショ糖溶液	3	85.1	93.3	93.6	94.0	88.2	91.1	91.2
魚肉(茹でた鮭肉)10g +サラダ油 1g	3	87.1	93.3	95.2	92.1	88.4	94.7	90.4
とうもろこし(茹でたもの) 10g	3	84.2	92.6	92.2	95.3	86.4	89.7	89.6
サラダ油 2.5g	5	92.6	95.1	96.0	93.3	86.3	88.2	90.6

HPLC-蛍光検出器を用いて算出した。

上記試料に対し、各物質0.25～0.60 μg添加した。

斜字:標準偏差(SD)は6.7,それ以外の標準偏差は5.0以下であった。

表2. HPLC-蛍光検出器法とアセチル化GC-MS法によるBPAの定量

試料	BPAの定量値 (ng/g)	
	HPLC-FL	GC-MS(m/z 312(213))
マッシュルーム(固形分)	46.4	49.2(47.3)
かに(固形分)	94.7	102.7(102.6)
ツナ(固形分)	10.4	11.5(11.1)
ツナ(油分)	20.3	22.5(21.4)

\*GC-MS法の定量値ではd体による補正はしていない。

表3. カートリッジ選択および定量値の誤差

試料(選択カートリッジ)	定量値(ng/g)			
	BPA	BADGE	HCl	2HCl
コーン固形分(フロリジル)	43.0	33.8	15.2	87.3
コーン固形分(OASIS HLB)	47.7	31.2	14.4	89.2
グリーンピース固形分(フロリジル)	50.8	ND	ND	26.2
グリーンピース固形分(OASIS HLB)	50.4	ND	ND	28.1

\*HPLC-蛍光検出器による測定

ND < 10ng/g

表4. 缶詰食品中のBPAおよびBADGE関連物質の量

種類(検体数)	BPAおよびBADGE関連物質の量(μg/缶)[未検出缶詰数]			
	BADGE・2H <sub>2</sub> O	BADGE・H <sub>2</sub> O・HCl	BPA	BADGE・2HCl
野菜缶(17)	1.5 ~ 27.4 [0]	1.7 ~ 22.0 [4]	2.1 ~ 12.5 [4]	0.7 ~ 4.8 [10]
果実缶(2)	19.2 ~ 24.5 [0]	- [2]	- [2]	- [2]
魚介水煮缶(4)	5.3 ~ 25.4 [0]	0.6 ~ 2.1 [0]	0.7 ~ 12.8 [0]	- [4]
魚介油漬缶(7)	1.0 ~ 11.8 [0]	0.7 ~ 3.6 [3]	0.3 ~ 1.6 [2]	- [7]

\*HPLC-蛍光検出器を用いて分析した。

量は、缶詰の種類により、固形分および液相もしくは油相分中の量  
BADGE・H<sub>2</sub>O, BADGEおよびBADGE・HClについては検出されなかつ