

うなぎ加工品(うなぎの蒲焼き)には、国内の産地で飼養されたウナギを原料として国内で加工されたもののほか、中国、台湾等からうなぎ加工品として輸入されたものがあります。

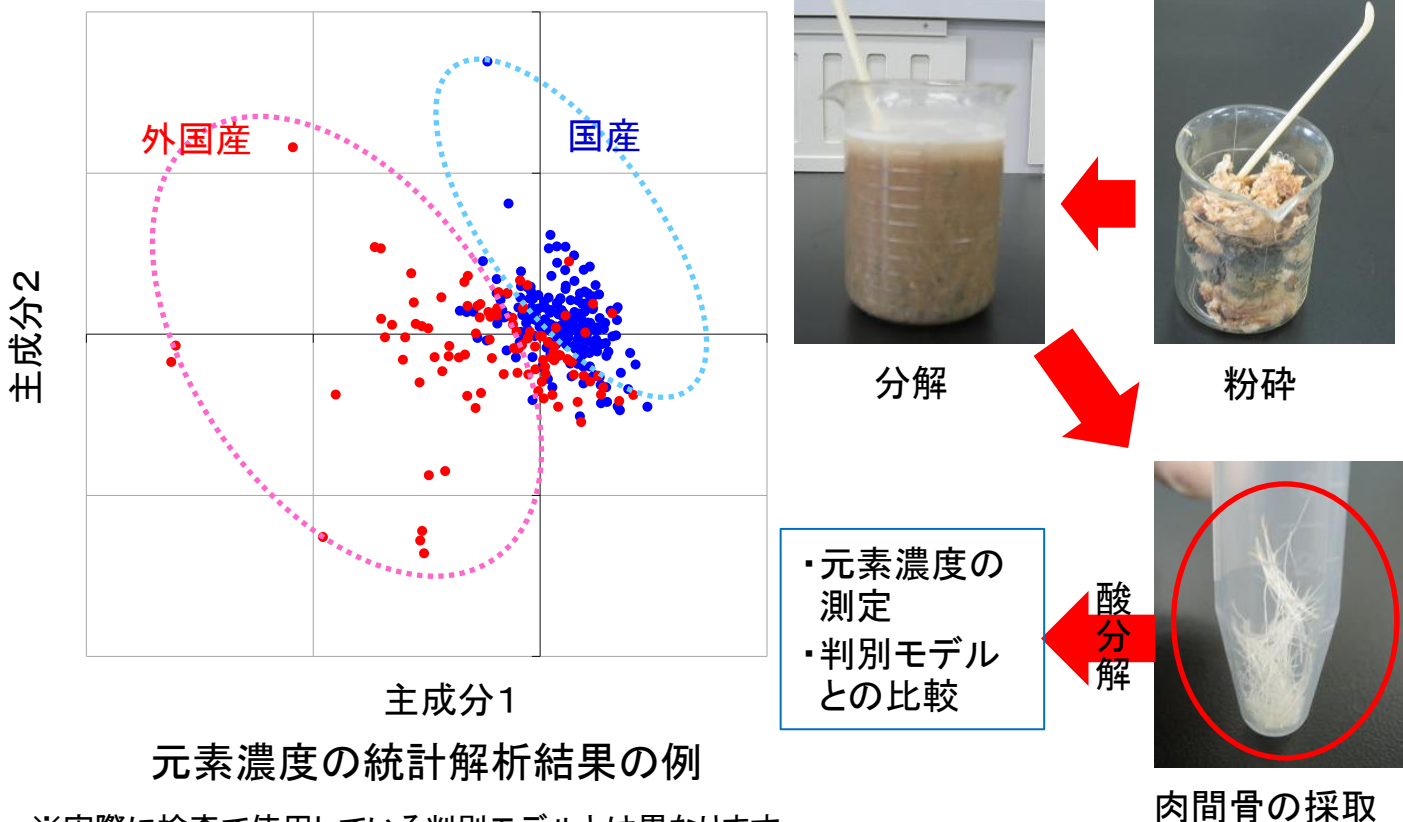
うなぎ加工品には原料となるウナギの原料原産地表示が義務付けられていますが、外見から原料ウナギの原産国を区別することは難しく、原料原産地の科学的検査法の開発が求められてきました。

## 方法

うなぎ加工品を粉砕後、酵素分解して肉間骨を採取します。

肉間骨を酸分解して、複数の元素の濃度を誘導結合プラズマ質量分析装置により測定します。

測定データを統計解析結果をもとにあらかじめ構築しておいた判別モデルと照らし合わせることで、原料ウナギの原産地が国産か外国産(この場合、中国産又は台湾産)かを判別します。



※実際に検査で使用している判別モデルとは異なります。