

加熱処理稲わら等の加熱状況確認手法の開発

研究期間	平成 25 年度～平成 27 年度
課題番号	2506
研究実施機関	(国研) 農業・食品産業技術総合研究機構(動物衛生研究所、食品総合研究所)
研究概要	<p>口蹄疫の侵入防止に万全を期すため、口蹄疫発生国から我が国に輸入される稲わら等については、湿熱 80℃以上で 10 分以上の加熱処理を必要としています。しかしながら、輸入された加熱処理稲わら等については、輸入時に加熱処理状況に疑義が生じた場合に科学的な方法により確認するための手法が確立されていない状況となっています。</p> <p>このため、輸入された加熱処理稲わら等の加熱状況について、科学的な方法による確認手法を開発するための研究を実施しました。</p>
研究成果の概要	<p>ガスクロマトグラフ質量分析及び可視・近赤外スペクトル分析により、加熱状況を判別する手法を開発しました。しかしながら、これらの手法は、品種や由来の明らかな試料の、加熱前、加熱後の分析結果を比較することで加熱状況が判定できるものであり、加熱前後の条件(加熱前及び後での保存状態、保存期間、品種等)に大きなばらつきのある中国産加熱済み稲わらに適用し、加熱状況を判別することは困難であることが明らかになりました。このため、今後、加熱状況確認手法の実用化に資するため、本事業で得られた科学的情報をとりまとめ、提言書を作成しました。</p>
行政における研究成果の活用方針(平成 28 年 11 月時点)	<p>加熱処理稲わら等の加熱状況確認手法の確立に向け、研究機関が今後の課題として取りまとめた提言書を基に、今後の研究の方向性を検討する。</p>

(注) 研究実施機関の名称は、研究終了時の名称を記載