

添付資料 1. くん蒸データ（くん蒸中の温湿度、ガス濃度、排気中のガス濃度及び粉碎時の温度）（続き）

試験 3：主な飼料作物のくん蒸後の加工処理における残留量の把握（3/11）

くん蒸データシート

令和5年度 レギュラトリサイエンス
臭化メチルの飼料用植物への使用に関する安全性の確保

①20230718-19 ライ麦エン表 MB49g・24h・5℃・0.5t 排気 18h									
品目	産地	くん蒸後 (mL)	重量 (g)	収容比 (t/m ³)	表量 (g/m ³)	温度 (℃)	時間 (h)	攪拌量 (mL)	攪拌時間2h 攪拌風速 0.2 L/m ³ 排気風速 0.8 L/m ³
1 ライ麦 ①	アメリカ産 5Lビン① 5,169		2595.0	0.5	49	5	24	61.05	0min
									15min
									1h
									2h
									24h
2 エン麦 ②	オーストラリア産 5Lビン② 5,209		2606.6	0.5	49	5	24	61.32	0min
									15min
									1h
									2h
									24h
くん蒸室	-	-	-	-	-	-	-	-	0min
									15min
									1h
									2h
									24h
									排気 18h
									2h
									4h
									6h
									8h
									CT (mg/h/L)
									642
									648
									729
									723

署名	確認者

エン麦・400g粉碎では、
粉碎しきれない粒が
残っていたので、200g
ずつに分けて粉碎した。

くん蒸前 温度 (℃)	くん蒸後 温度 (℃)	くん蒸後 小分け	粉碎前 (g)	粉碎後 (g)	粉碎後 温度 (℃)
ライ麦① 4.8	5.0	混合	403.9	-	-
		粉碎30秒	406.2	402.5	37.3
		粉碎60秒	405.9	401.3	47.8
エン麦② 4.6	5.3	混合	404.8	-	-
		粉碎30秒①	200.9	398.8	39.1
		粉碎30秒②	202.2	-	39.2
		粉碎60秒①	204.5	402.6	46.8
		粉碎60秒②	201.3	-	46.3

くん蒸デ-ターシート

令和5年度 レギュラトリ－サイエンス
臭化メチルの飼料用植物への使用に関する安全性の確保

⑫20230724-25 マイロ① 赤マイロ MB59g・24h・5°C・0.5t 排気 18h

品目	産地	くん蒸量 (mL)	重量 (g)	収容比 (t/m ²)	実量 (g/m ²)	温度 (°C)	時間 (h)	投薬量 (mL)	0min	15min	1h	2h	24h	排気 2h	排気 18h
1	マイロ① 赤マイロ	オーストラリア産 5,186	2595.4	0.5	59	5	24	73.51	時刻 庫内湿度 (°C)	時刻 庫内湿度 (%)	時刻 庫内湿度 (mg/L)	時刻 穀類濃度 (mg/L)	圧力	時刻 庫内湿度 (°C)	時刻 庫内湿度 (%)
									15.05 5.2	15.20 5.3	16.05 5.1	17.05 4.8	15.05 4.4	17.05 4.8	9.05 4.3
									71	69	67	65	82	61	61
									—	27.2	42.0	37.6	20.1	32 (ppm)	7 (ppm)
									—	78.0	40.8	36.0	19.7	22 (ppm)	9 (ppm)
									—	-20	-30	-30	0	—	—
									15.05 5.2	15.20 6.7	16.05 4.0	17.05 4.5	15.05 4.9	17.05 7.8	9.05 6.6
くん蒸室									93.5	93.8	73.2	78.3	90.2	98.2	97.0

圧ベン 前 (g)	圧ベン 後 送付量 (g)
403.5	209.2
—	—
—	—

くん蒸前 解温 (°C)	くん蒸後 解温 (°C)	くん蒸後 小分け	粉砕前 (g)	粉砕後 (g)	粉砕後 湿度 (%)
4.5	4.9	混合	406.1	—	—
マイロ①		粉砕30秒	406.2	401.0	36.0
赤マイロ		粉砕60秒	407.0	401.	47.8

新 聞 選	
新 聞	

軟化条件: 蒸留水400mL
オートクレーブ 121°C 30min
圧ペン条件: 温度MAX 1min

添付資料 1. くん蒸データ（くん蒸中の温湿度、ガス濃度、排気中のガス濃度及び粉碎時の温度）（続き）

試験 3：主な飼料作物のくん蒸後の加工処理における残留量の把握（5/11）

くん蒸データシート

令和5年度 レギュフトリーリエンス
臭化メサルの飼料用植物への使用に関する安全性の確保

③20230725-26 マイロ② 白マイロ MB59g・24h・5℃・0.5t 排気 18h																	
品目	産地	くん蒸瓶 (mL)	重量 (g)	収容比 (t/m ³)	実量 (g/m ³)	温度 (℃)	時間 (h)	投薬量 (mL)	攪拌時間2h 攪拌風速 0.21L/m ³ 排気風速 0.8L/m ³						排気 18h	GT (mg・h/L)	
									0min	15min	1h	2h	24h	排気 2h			
1 マイロ② 白マイロ	インド産	5Lビン② 5,209	2606.4	0.5	59	5	24	73.84	時刻	15:10	15:18	16:03	17:03	15:03		9.03	
									庫内温度 (℃)	5.8	5.9	5.7	5.5	4.5		4.5	4.4
									庫内湿度 (%)	77	72	69	68	68		62	62
									庫内温度 (mg/L)	—	35.1	50.4	45.6	22.7	31	4	
									殺菌濃度 (mg/L)	89.2	48.7	42.2	21.5	21	8		
									圧力	—	—30	—10	—20	0	—	809	
くん蒸室	—	—	—	—	—	—	—	—	15:10	15:23	16:08	17:08	15:08	17:08	9.08		
									庫内温度 (℃)	6.2	3.7	6.2	4.9	4.5	4.7	3.7	
									庫内湿度 (%)	85.3	68.1	69.5	85.5	82.6	87.6	75.9	
									殺菌濃度 (mg/L)	—	—	—	—	—	—	—	

署名	確認者

圧ベン 前(g)	圧ベン後 送付量(g)
403.7	209.3
—	—
—	—

くん蒸前 殺菌(℃)	くん蒸後 殺菌(℃)	粉砕前 (g)	粉砕後 (g)	粉砕後 温度(℃)
4.6	4.9	混合	404.7	—
		粉砕30秒	406.0	36.6
		粉砕60秒	405.2	48.4
マイロ② 白マイロ				

添付資料 1. くん蒸データ（くん蒸中の温湿度、ガス濃度、排気中のガス濃度及び粉碎時の温度）（続き）

試験 3：主な飼料作物のくん蒸後の加工処理における残留量の把握（6/11）

くん蒸データシート

令和5年度 レギュラトリサイエンス
臭化メチルの飼料用植物への使用に関する安全性の確保
※20230926-27 トウモロコシ①(小粒) MB23g・24h・5℃・0.1t/m³ 排気 18h

品目	産地	くん蒸箱 (L)	重量 (g)	収容比 (t/m ³)	重量 (g/m ³)	温度 (℃)	時間 (h)	投薬量 (mL)	排気風速 20 L/m ²										GT (mg・h/L)
									時刻	0min	15min	1h	2h	24h	排気 2h	排気 18h			
1 トウモロコシ ① (小粒)	インドネシア産	アクリル製くん蒸箱 12.2L	1220.4	0.1	28	5	24	85.07	庫内温度 (℃)	4.9	5.1	4.8	4.6	4.5	15.13	17.13	21.13	9.13	482
									庫内湿度 (%)	75	72	73	72	68	74	76			
									庫内濃度 (mg/L)	—	26.8	25.2	23.9	15.6	43 (ppm)	5 (ppm)			
									残留濃度 (mg/L)	—	—	—	—	—	—	—			
									圧力	—	0mm	—10mm	—20mm	0	—	—			
くん蒸量	—	—	—	—	—	—	—	—	時刻	15.16	15.33	16.18	17.18	15.18	17.18	9.18	—		
									庫内温度 (℃)	4.3	2.7	3.6	3.4	3.7	4.7	5.5			
									庫内湿度 (%)	66.0	72.7	61.6	65.1	71.9	73.5	80.8			

圧ベン後 送付量(g)
—
—
—
344.2

くん蒸前 乾燥(°C)	くん蒸後 乾燥(°C)	くん蒸後 小分け 混合	粉碎前 (g)	粉碎後 (g)	粉碎後 温度(°C)
4.7	5.1	混合	200.8	—	—
		粉碎30秒	401.4	395.8	35.0
		粉碎60秒	301.3	285.7	49.1
		圧ベン	301.5	—	—

署名	確認者

添付資料 1. くん蒸データ（くん蒸中の温湿度、ガス濃度、排気中のガス濃度及び粉碎時の温度）（続き）

試験 3：主な飼料作物のくん蒸後の加工処理における残留量の把握（7/11）

令和5年度 レギュラトリサイエンス

臭化メチルの飼料用植物への使用に関する安全性の確保

⑤20230919-20 トウモロコシ②(大箱) MB28g・24h・5℃・0.1L/m³ 排気 18h

品目	産地	くん蒸箱 (L)	重量 (g)	取割比 (t/m ³)	装量 (g/m ³)	温度 (℃)	時間 (h)	投与量 (mL)	調拌:USBファン 排気流速 2.0 L/m ³					排気 18h	CT (mg・h/L)		
I トウモロコシ ②	オーストラリア産	アクリル製くん蒸箱 12.2L	1220.8	0.1	28	5	24	82.07	時刻	0min	15min	1h	2h	24h	排気 2h	489	
									庫内温度 (℃)	5.0	5.4	5.2	4.9	4.8	17.06		9.06
									庫内湿度 (%)	78	75	75	75	72	73		78
									庫内濃度 (mg/L)	—	27.3	25.1	23.6	14.7	36		6
									穀層濃度 (mg/L)	—	—	—	—	—	—		—
くん蒸室	—	—	—	—	—	—	—	—	圧力	0	—20mm	0	—	—	—		
									時刻	15.25	15.26	16.11	17.11	15.11	17.11	9.11	
									庫内温度 (℃)	4.5	4.2	3.5	12.4	4.1	3.5	4.8	
									庫内湿度 (%)	68.2	87.5	63.4	94.6	65.2	59.9	75.9	
									DF中								

トウモロコシ②	4.8	5.3	くん蒸後 総温(℃)	くん蒸後 小分け 混合	粉碎前 (g)	粉碎後 (g)	粉碎後 温度(℃)
			201.3	—	—		
			粉碎30秒	401.6	395.4	35.7	
			粉碎60秒	301.4	298.3	48.9	
			圧ベン	303.5	—	—	

署名	確認者

くん蒸データーシート

令和5年度 レギュラトリ－サイエンス
農化メチルの飼料用植物への使用に関する安全性の確保

[illegible]

	くん蒸前 發温(℃)	くん蒸後 發温(℃)	くん蒸後 小分け	圧搾前 g	圧搾後 送り量g	搾油量 g
ナタネ ①	4.9	5.1	混合	405.2	—	—
			圧搾用	407.5	271.7	127.9
ナタネ ②	4.9	5.1	混合	407.6	—	—
			圧搾用	406.6	292.3	96.9

姓名	陳冠宇
----	-----

添付資料 1. くん蒸データ（くん蒸中の温湿度、ガス濃度、排気中のガス濃度及び粉碎時の温度）（続き）

試験 3：主な飼料作物のくん蒸後の加工処理における残留量の把握（9/11）

くん蒸データシート

令和5年度 レギュトリーサイエンス
農化メチルの飼料用植物への使用に関する安全性の確保

⑦20230919-20 大豆① MB59g・24h・5℃・0.5t 排気 18h																
品目	産地	くん蒸量 (mL)	重量 (g)	収容比 (t/m³)	装量 (g/m³)	温度 (℃)	時間 (h)	投葉量 (mL)	攪拌時間2h 攪拌風速 0.21L/m³ 排気風速 0.8L/m³							
									0min	15min	1h	2h	24h	排気 2h	排気 18h	CT (mg・h/L)
1 大豆 ① ミヤギシ ロメ	宮城県 産	5Lビン① 5.186	2596.1	0.5	59	5	24	73.51	時刻	15:12	15:27	16:12	17:12	15:12	17:12	9:12
									庫内温度 (℃)	5.0	5.1	4.9	4.9	4.8	4.4	
									庫内湿度 (%)	77	76	75	75	73	74	
									庫内濃度 (mg/L)	—	58.4	70.5	64.1	33.5	13	
									穀内濃度 (mg/L)	—	110.5	67.4	61.4	32.1	18	
											—30mm		—20mm	—	—	1174
くん蒸室	—	—	—	—	—	—	—	—	時刻	15:12	15:27	16:12	17:12	15:12	17:12	9:12
									庫内温度 (℃)	3.9	3.3	5.5	7.5	6.4	6.0	
									庫内湿度 (%)	79.6	70.9	97.6	98.4	99.1	94.5	
									庫内濃度 (%)	—	—	—	—	—	—	

くん蒸前 穀温 (℃)	くん蒸後 穀温 (℃)	くん蒸後 小分け	処理前 (g)	圧搾後 送付量 (g)
4.9	5.4	混合	407.1	—
大豆 ①		圧搾用	405.7	362.4

署名	確認者