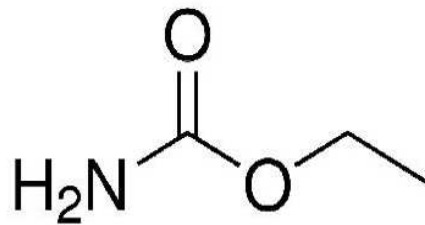


## 酒類中のカルバミン酸エチルの分析

酒類中に含まれ、発がん性が疑われるなど、食品、飲料などの安全面に配慮すべき化学物質の一つとして近年注目されているカルバミン酸エチルは、パン、醤油、ヨーグルトなどの発酵食品、ワイン、ビールなどのアルコール飲料中に天然に存在することが知られています。



カルバミン酸エチル

### <カナダでの規制値>

テーブルワイン	: 30ppb
蒸留酒	: 150ppb
アルコール強化ワイン	: 100ppb
清酒	: 200ppb
ブランデー、リキュール	: 400ppb

### <アメリカでの目標値>

アルコール強化ワイン	: 60ppb
ワイン	: 15ppb

日本国内の状況は、基準値の設定等が行われておらず、(独)酒類総合研究所でカルバミン酸エチルの低減に関する研究がおこなわれています。

(一社)新潟県環境衛生中央研究所では、(独)酒類総合研究所の試験法をもとに、カルバミン酸エチルの分析を始めました。

製品の品質管理や確認にぜひご利用ください。



お問い合わせは

(一社)新潟県環境衛生中央研究所 試験検査部 まで

〒940-2127 新潟県長岡市新産2丁目12番地7

TEL 0258-46-7151

FAX 0258-46-9851

E-mail : [chuken@nehcl.or.jp](mailto:chuken@nehcl.or.jp)

URL <http://www.nehcl.or.jp/>