

# チェルノブイリ事故から学ぶ

食品原料の加工係数(加工品中の放射能濃度/加工前の放射能濃度)

対策	$^{137}\text{Cs}$	$^{90}\text{Sr}$
穀粒の製粉加工	0.3—0.9	0.2—0.4
穀粒のふすまへの加工	3	3
野菜・ベリー・果実の洗浄処理	0.8—0.9	0.8—1
野菜・ベリー・果実の煮沸処理	0.5—0.8	0.8
野菜・果実の酢漬け	0.2—0.9	—
野菜・ベリー・果実のジュースへの加工	0.4—1	0.01—0.5
ビートの砂糖への加工	0.01—0.08	—
ジャガイモのデンプンへの加工	0.12—0.17	—
キノコの洗浄処理	0.4	—
キノコの煮沸処理	0.1—0.3	—
キノコの浸漬処理	0.1	—
キノコの酢漬け	0.1—0.2	—

表5 各種食品原料の加工係数(加工品中の放射能濃度/加工前の放射能濃度)1/2  
食品総合研究所HP等から作成(参考文献6))