

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}Cs	^{90}Sr
牛乳の バター への加工	0.2-0.3	0.1-0.5
牛乳の クリーム (10~30%脂肪分)への加工	0.7-0.9	0.7-0.9
牛乳のコンデンスミルクへの加工	2.7	2.7
粉乳 乾燥で見かけは増える	8	8
牛乳のチーズへの加工(レンネット使用)	0.5-0.6	6-8
牛乳のカゼインへの加工	0.03	4
肉の煮沸	0.1-0.5	—
肉の浸漬処理 茹で汁は捨てる	0.02-0.7	—
菜種種子の油への加工	0.004	0.002

表6 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)2/2
食品総合研究所HP等から作成(参考文献6))