

放射性物質の食品への影響に関する論文集(全件)

《食品への影響について》

《緊急シンポジウム》

▶ プログラム

▶ 講演資料1

▶ 講演資料2

▶ Q&A

《リンク集》

▶ 規制値、基準値

▶ 行政機関

▶ 学会

▶ 研究機関

▶ その他(基礎知識等)

《論文集》

▶ 全リスト

食品総合研究所

検索

クリア

用語対訳集

※複数の検索キーワードを入力する場合は、スペースで区切ってください。

※検索結果は、指定された全てのキーワードが含まれます。また、「小彙」で検索しても「コムギ」だけを含む論文は、ヒットしません。

※ページ内検索機能(Ctrl+F)を使うと指定した語句を強調表示できます。

詳細全リスト

全データ(155件)が表示されています。

文献番号:1

加工処理が食品における放射性物質の含量に及ぼす影響 -放射線評価との関連-

Effect of Processing on Radionuclide Content of Food - Implications for Radiological Assessments

Green N. and Wilkins B. T.

Radiation Protection Dosimetry, 67(4):281-286, 1996

従前に公表されたデータをもとに、加工処理および調理過程が食品における放射性物質の含量に及ぼす影響を評価した論文である。魚介類では、放射性物質(^{226}Ra 、 ^{210}Po および ^{210}Pb)の40%以上が骨とともに除去された。緑色野菜の文献データは実験条件の違いによりばらつきが大きく、例えば洗浄処理後の残存率は10%~90%(^{137}Cs)、10%~100%(^{90}Sr)であった。穀物類については、放射性物質の50%以上がふすまに含まれている。魚介類、肉類ならびに野菜類では、煮沸処理後の放射性物質(^{137}Cs および ^{90}Sr)の残存率は20%~90%に分布した。乳製品ではバターが残存率が低かった。放射性物質の残存性を調査するにあたり、可食部と非可食部を正當に評価することが重要である、としている。

(表7点)(原著論文)(ラドン-226、ポロニウム-210、鉛-210、セシウム-137、ストロンチウム-90)(食品)

<http://rpd.oxfordjournals.org/content/67/4/281.full.pdf>

トップへ

文献番号:2

リスク評価:放射線汚染食品と住民の被曝線量

Risk assessment: Radioactive contaminated food products and exposure dose of the population

Nadezhda V. Goncharova, Darya A. Bairasheuskaya

NATO Security through Science Series, Ecological Risk Assessment and Multiple Stressors, 6: 181-189, 2006

図6 主要な英文論文155件の和文抄訳を食品総合研究所のHPで公開中
(http://nfri.naro.affrc.go.jp/topics/R_C.html)