

パパイアの DNA の検査結果

加工食品 1	第2回消費者委員会食品表示部会で報告した結果 2	国立医薬品食品衛生研究所で追加改良した方法による結果 2
シラップ漬け	1/1	-
缶詰	1/3	3/3
漬物	1/1	4/4
乾燥パパイア	2/6	8/11
茶	-	3/3
ジャム	0/3	7/7
ピューレ	1/2	3/3
ジュース	0/4	4/5
シャーベット	1/1	3/3

- 1 第2回食品表示部会資料中のパパイア加工品を再整理したもの
- 2 試料の入手時期が異なるため、一部の食品は異なるものを分析している
(第2回消費者委員会食品表示部会で報告したシラップ漬けは再入手不可のため検討できなかった)

検査法改良

平成22年5月第2回消費者委員会食品表示部会に提出した資料(農林水産消費安全技術センターの検査結果)では、多糖等の妨害でDNAの抽出が良好でなかったこと、加工により分解されたDNA断片の抽出の効率が悪かったこと、及びPCR条件が最適でなかったこと等から、DNAが増幅されず、多くの検体でDNAが検出されなかった。国立医薬品食品衛生研究所では、DNA抽出時に濃縮工程の追加、DNAの増幅方法及びDNA増幅酵素の変更など検査法の改良を行い、さらに多くの検体を分析したところ、多くの食品でDNAの検出が可能となった。