

最新機器を導入！ より速く、正確に！！

道立消費生活センター
テスト部の機器紹介
vol. 2

道立消費生活センターの商品テスト部は、年間200件を超える道民の皆さんからのテスト依頼を受けています。内容は食品に関する疑問や不安、衣類のトラブル、電気製品の事故や故障による不具合など、持ち込まれる事柄はさまざまです。

当センターは、一昨年の消費者庁開設に伴って設けられた地方消費者行政活性化基

金を利用し、最新の分析機器を導入しました。これによりテスト内容の幅も広がり、スピードもアップ。一層道民の皆さんの商品に対するトラブルの原因究明や疑問に応えられるように努力していきます。最近のテスト事例も交えて新しい機器類をシリーズで紹介します（第1回はNo.63に掲載）。今後も商品テスト部をご活用ください。

高速液体クロマトグラフ

食品の添加物などが分かる

一時期、消費者の食に対する不安感を募らせる食品表示の偽装、異物混入などの事故が相次ぎました。毎日口にする食品はやはり消費者にとって一番の関心事です。この機器は食品添加物の有無などを調べる際に活躍します。以前から同様の分析機器はありましたが、分析能力がいっそう高まったのはもちろん、スピードも速くなりました。

最近では消費者から魚のすり身にソルビン酸（保存料）の表示があるので有無を調べてほしいという依頼がありました。また、イチゴジャムや黒酢の糖の組成をテストしました。



食品添加物などの有無を調べる分析機器。
左の拡大部分は検体を入れる試料室

液体クロマトグラフ質量分析計

より高感度の測定が可能に

測定機器の進歩は目覚ましく、最近はこの機器で測定する方法が増えてきました。上記の高速液体クロマトグラフよりも微量な物質を測定することができます。

最近では輸入エビなどに使用されている抗菌剤をテストしました。今後はペットフードの残留農薬などもテストする予定です。



残留農薬も分かる最新型の分析機器

水銀測定装置

気になる魚介類の水銀量

日本人は魚介類を多く食べるので、魚介類に蓄積された水銀量が気になります。過剰に摂取しない限り悪影響はありませんが、バランスよく魚介類を食べるためにも水銀の量が知りたいところです。この機器は水やミルクなどの液体だけではなく、固形物も測定できます。以前から水銀を測定する機器はありましたが、専用測定装置の導入により、素早く処理できるようになりました。

今後は魚介類をはじめ、缶詰や珍味など加工食品もテストする予定です。



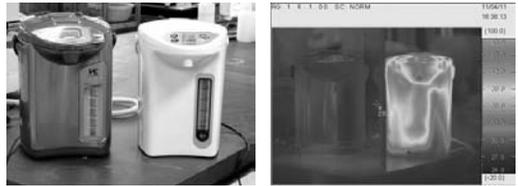
水銀測定装置で素早くチェック。右の拡大部分は検体を入れる試料室

赤外線カメラ

温度分布がひと目で分かる

テレビの情報番組で、加熱や冷却効果の場面でよく見かける機器です。このカメラで撮影すると温度の高い部分と低い部分が色分けされて映し出されます。今までのものよりも測定できる温度の幅が広く細かくなったのが特徴です。また、モニター部分が本体と一体となり、かなりコンパクトになりました。

商品テスト部に持ち込まれるものには、発熱部分の特定、温度上昇変化などを調べることにより問題解決につながるものが多くあります。最近のテストでは、加熱式加湿器の安全性、徳用マッチの自然発火の原因究明などで活躍しました。



2台の湯沸かしポット。右が従来型、左が省エネ型 赤外線カメラで見ると左の省エネ効果が一目瞭然



赤外線カメラで温度チェック

消費者からのテストは無料！

道立消費生活センターの商品テスト部は、道民の皆さんからのさまざまなテスト依頼を受け付けています。お気軽にご利用ください。

<テストの種類>

- ①食品の成分分析や品質分析、添加物や残留農薬の有無など
- ②繊維製品の組成鑑別や染色けんろう度など

- ③家庭機器の安全性や品質など
- ④金属製品の材質分析、鍋やプラスチック容器からの溶出試験など

※商品、分析項目によっては対応できない場合や、分析に日数がかかる場合があります。まず電話で商品テスト部（☎011・221・0110）までご相談ください。

※テストは無料ですが、テスト品の送料はご負担ください。