

販売者：株式会社 **アンチエイジング・プロ**

東京都渋谷区代々木1-57-2 ドルミ代々木7階

TEL:03-6300-0816 FAX:03-6745-5677



## 残留農薬に関する見解書

御社に納入いたしております以下の原料に関して、残留農薬に関する見解を述べさせていただきます。

製品名：Diopower<sup>®</sup>15 <ジオパワー15>

原材料名：やまいも抽出物 原料原産地名：中国

残留農薬の管理体制については、原料製品としてのみでなく、素原料の乾燥やまいもチップの段階からチェック体制が徹底されています。また、全ロットではないですが大部分のロットになりますが、国内の分析機関（厚生労働省登録機関）で300～500項目の残留農薬試験を実施しております。その結果、今までに残留農薬が一度も検出されておられません。

国内の分析機関では、ポジティブリスト制度（項目：やまいも）の残留農薬をすべて網羅されている訳ではありません。そのため、試験によってポジティブリスト制度の残留農薬をすべてチェックすることが困難です。一方、検出される可能性が高い残留農薬はかなりカバーしております。

したがって、現段階において、弊社原料：ジオパワー15は、残留農薬等のポジティブリスト制度（加工係数20を想定）に適合していると考えております。

### 【最終商品での分析ならびに加工係数について】

各社様の品質管理において、残留農薬試験を最終商品もしくは各原材料で実施される場合、分析値を加工食品の残留農薬基準と比較されることが推測されます。一方、その残留農薬基準と比較した検証は、希釈や濃縮の工程を反映した加工係数を加味する必要があります。特に、健康食品やサプリメントに使用される多くの原材料は、高い濃縮率での濃縮工程を含むため、必ず加工係数を加味する必要があります。

例:10倍濃縮リンゴ果汁の場合

検査→クロルピリホスが 2ppm 検出！

評価→濃縮率が 10 倍であるから、原材料での濃度を試算すると 0.2ppm、クロルピリホスのリンゴでの基準値は 1ppm であるから、違反ではない！

出典:公益財団法人 山口県予防保健協会 食品環境検査センター Q&A

粗原料の乾燥山芋の乾燥減量率(約 50%)や製造における抽出比率(15~20:1)より、やや厳し目の値として、本原料製品の「加工係数は 20」とさせていただいております。

実際に、本原料を分析して検証を行う場合、粗原料やマイモでの濃度を試算すると、検査結果に 20 を除した値と各原料の基準値を比較する必要があります。

なお、複数の原材料(エキス末のような中間加工食品)を用いて製造された加工食品については、最終商品としての加工係数が定めにくいいため、原材料ベースで検査されることが推奨されています。

参考文献:

加工食品原材料中における残留農薬濃度の推定の試み 2013; 54(6):392-396