

# あんぽ柿加工と放射性セシウム濃度

福島県農業総合センター 生産環境部流通加工科

事業名 放射性物質除去・低減技術開発事業

小事業名 農産物における放射性物質の除去技術の開発

研究課題名 加工による放射性物質の動態

担当者 丹治克男・関澤春仁

## I 新技術の解説

### 1 要旨

あんぽ柿加工時の放射性セシウム濃度は、果実乾燥倍率と比例して増加し、原料の約4倍となる。

また、あんぽ柿を屋外乾燥した場合、放射性セシウム濃度が高まる場合があり、二次汚染の可能性が示唆された。

(1)カキ果肉に含まれる放射性セシウム濃度は、果肉の乾燥倍率と比例して増加する。遠赤外線乾燥機によるあんぽ柿加工では、原料果の約4倍の濃度となった(図1)。

(2)あんぽ柿を自然乾燥で加工した場合、乾燥場所により製品の放射性セシウム濃度に差が見られた(図2)。

(3)あんぽ柿乾燥場への放射性セシウムの降下量は、 $0.5\sim1.5\text{Bq}/\text{m}^3/\text{日}$ 程度であり、測定場所の空間線量と関係することが示唆された(図3)。

### 2 期待される効果

(1) あんぽ柿加工時の放射性セシウム濃度の変化が予測され、安全・安心な農産加工品の生産が可能となる。

### 3 活用上の留意点

(1)乾燥場所の原料果の放射性セシウム濃度に加え、乾燥場所における二次汚染防止を考慮する必要がある。

## II 具体的データ等

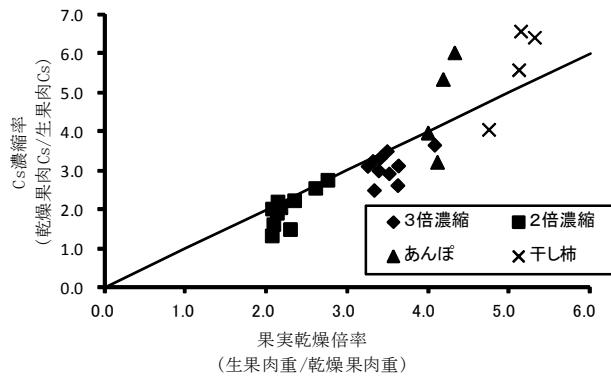


図1 果肉の乾燥と放射性セシウム濃度

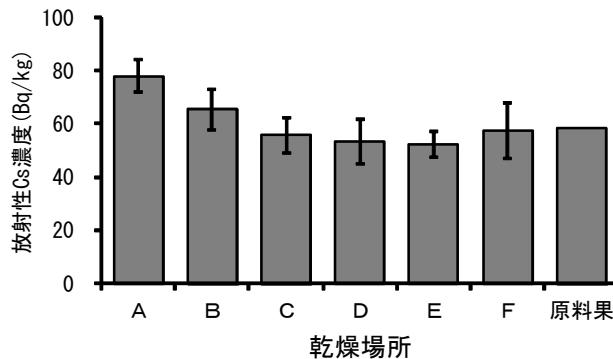


図2 乾燥場所とあんぽ柿の放射性セシウム濃度

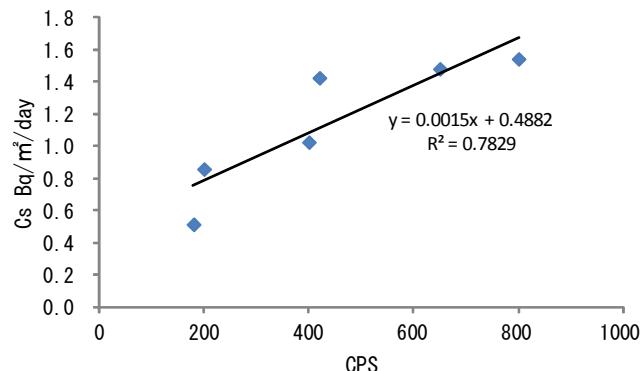


図3 放射線量と放射性セシウムの降下量

## III その他

### 1 執筆者

丹治克男

### 2 実施期間

平成23年度

### 3 主な参考文献・資料

(1) 平成23年度センター試験成績概要