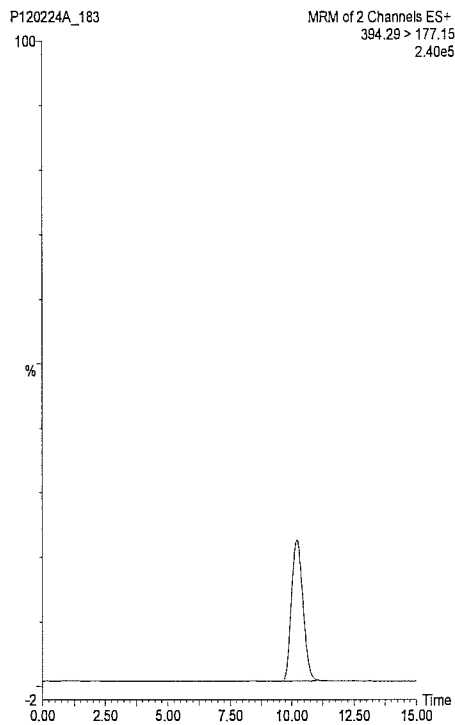


図 1.2.5. (続き) 処理のクロマトグラム

高知 すいか 小玉 処理区

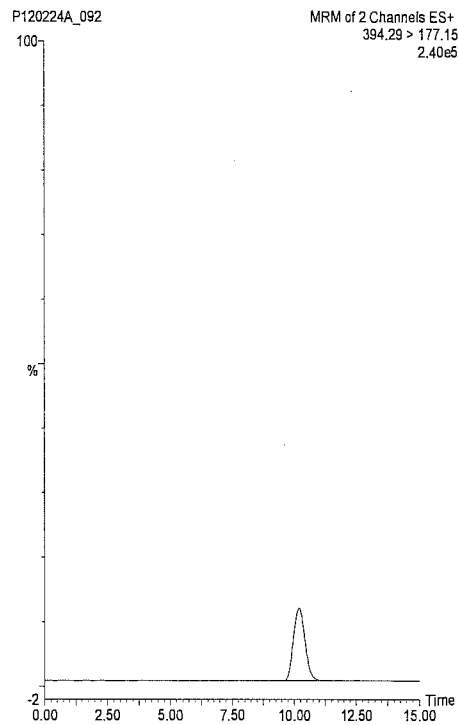
ホール

10 μ L/60 mL/2 g



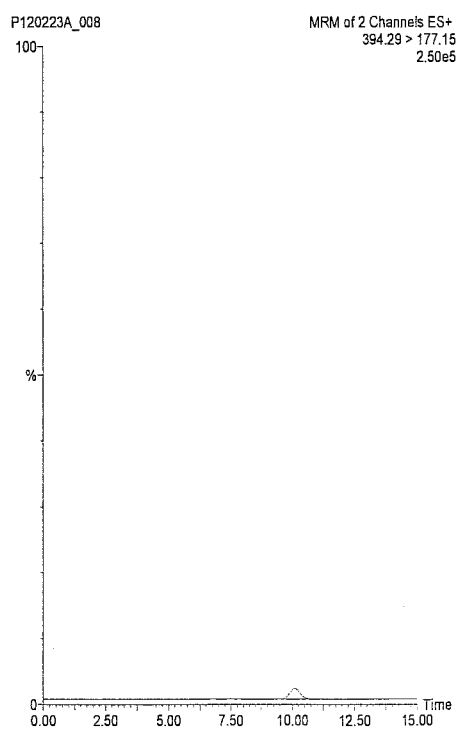
全果実

10 μ L/200 mL/2 g



果肉

10 μ L/2 mL/2 g



白部

10 μ L/2 mL/2 g

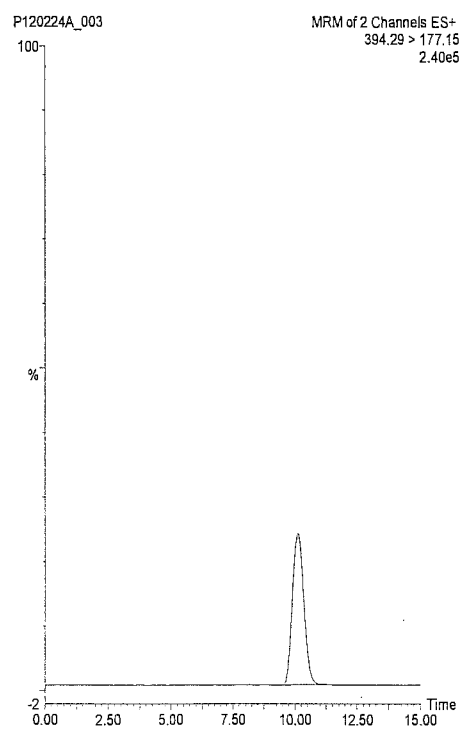
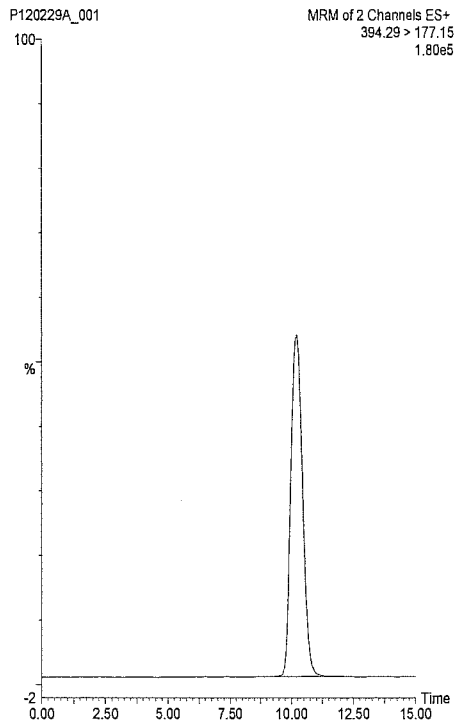


図 1.2.5. (続き) 処理のクロマトグラム

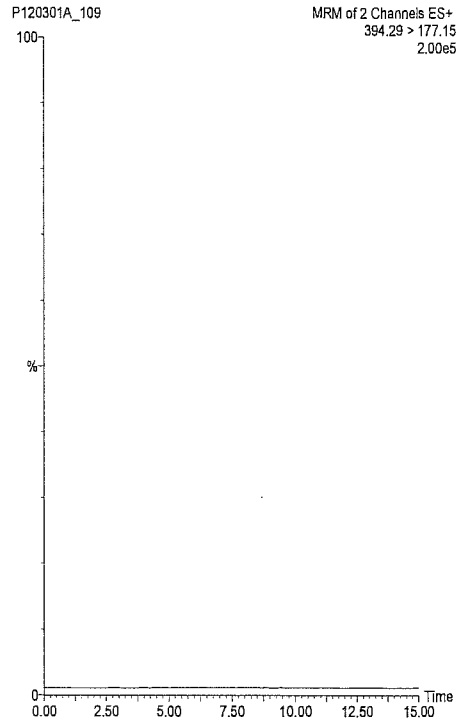
果皮

10 μ L/200 mL/1 g



果汁

10 μ L/1 mL/2.5 g



絞りかす

10 μ L/2 mL/2 g

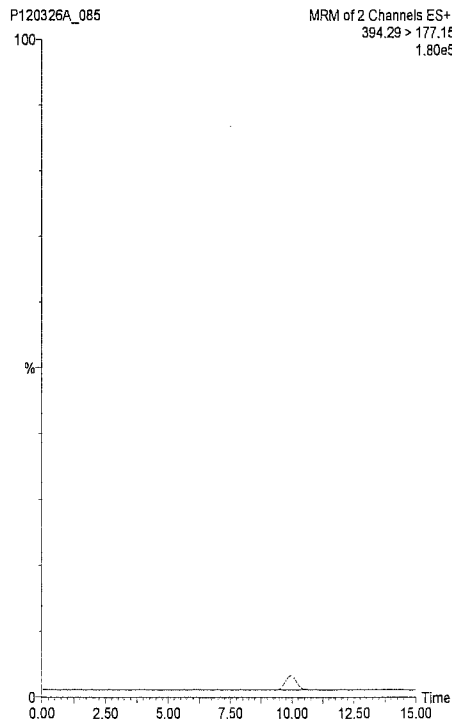
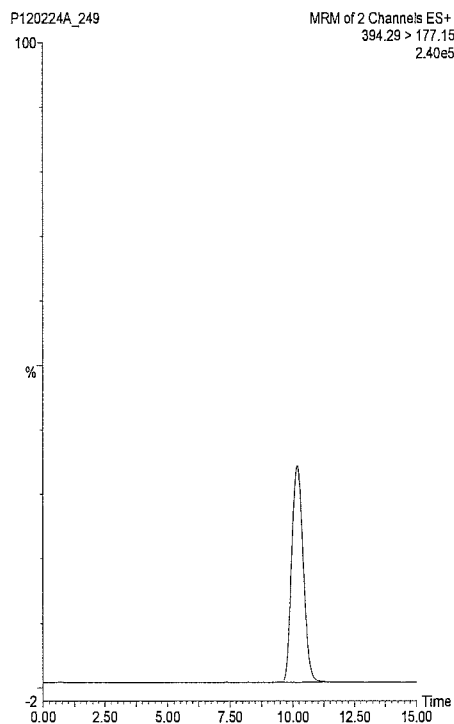


図 1.2.5. (続き) 処理のクロマトグラム

宮崎 すいか 大玉 処理区

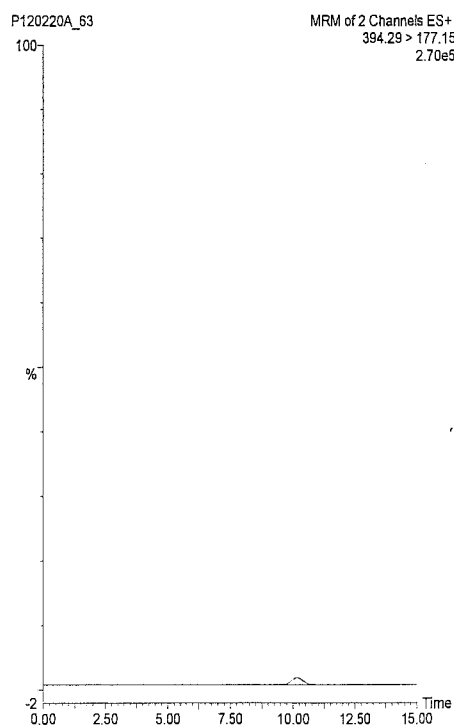
ホール

10 μ L/20 mL/2 g



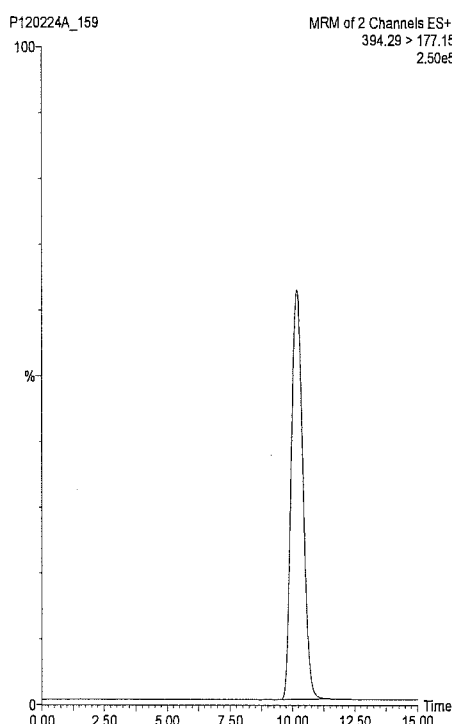
果肉

10 μ L/2 mL/2 g



全果実

10 μ L/20 mL/2 g



白部

10 μ L/2 mL/2 g

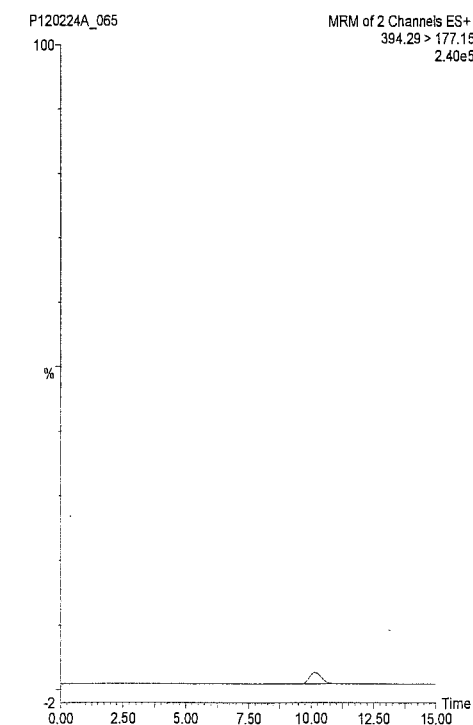
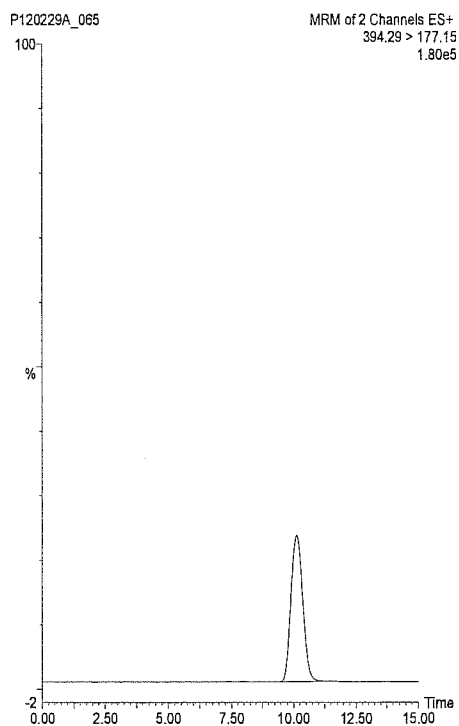


図 1.2.5 (続き) 処理のクロマトグラム

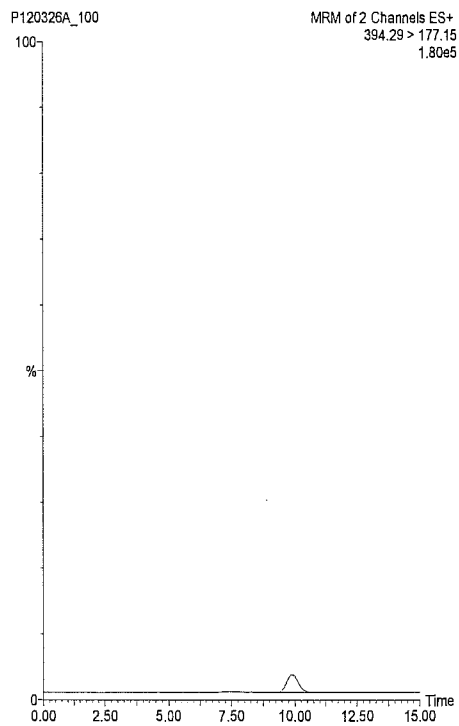
果皮

10 μ L/200 mL/1 g



果汁

10 μ L/1 mL/2.5 g



絞るかす

10 μ L/2 mL/2 g

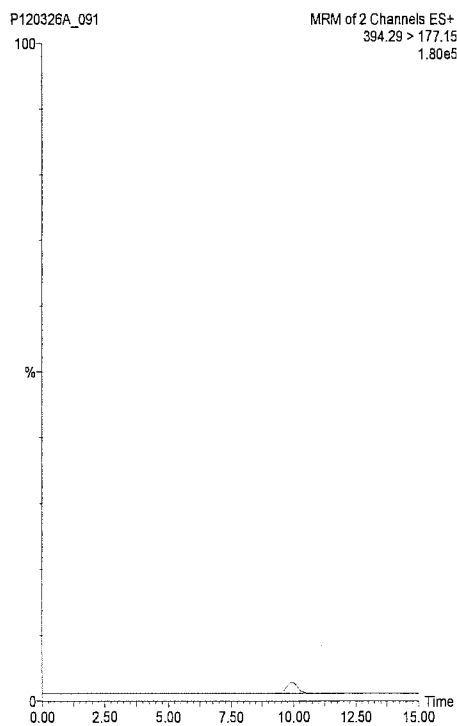
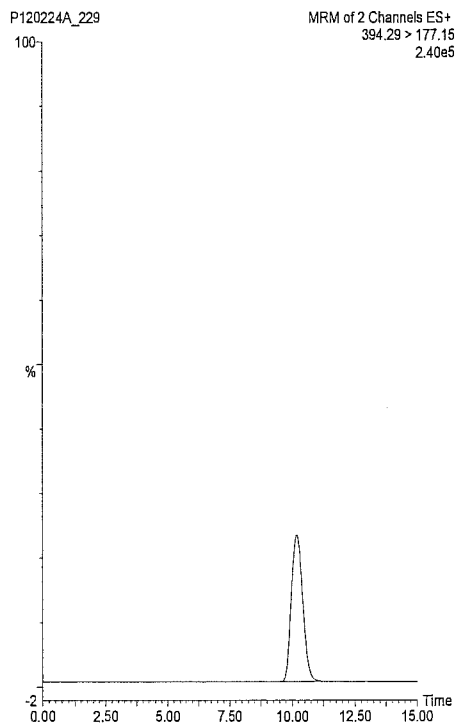


図 1.2.5. (続き) 処理のクロマトグラム

宮崎 すいか 小玉 処理区

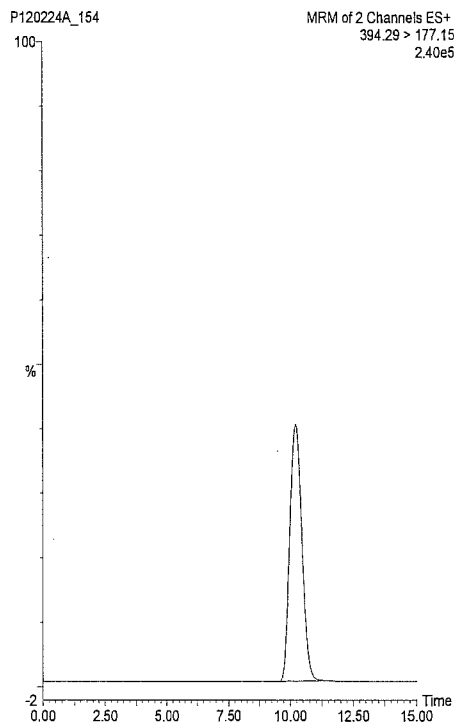
ホール

10 μ L/40 mL/2 g



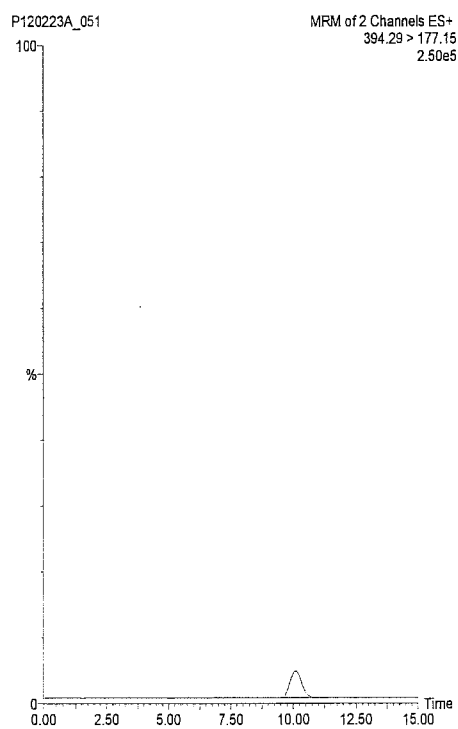
全果実

10 μ L/40 mL/2 g



果肉

10 μ L/2 mL/2 g



白部

10 μ L/2 mL/2 g

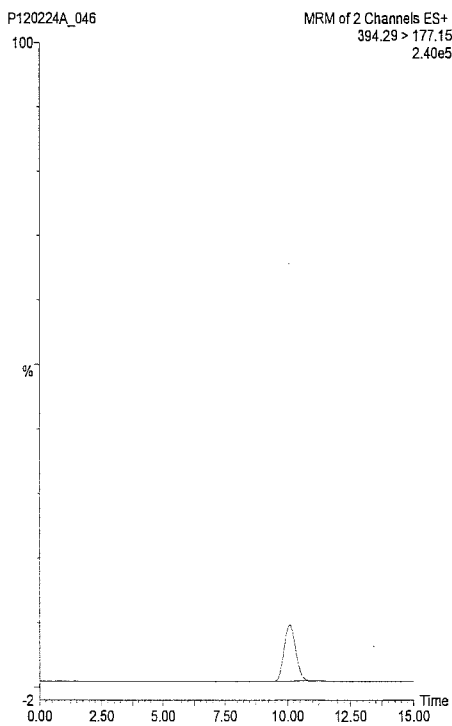
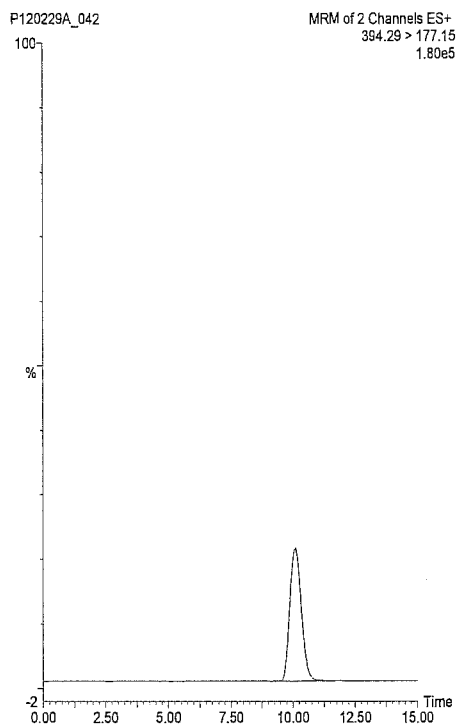


図 1.2.5. (続き) 処理のクロマトグラム

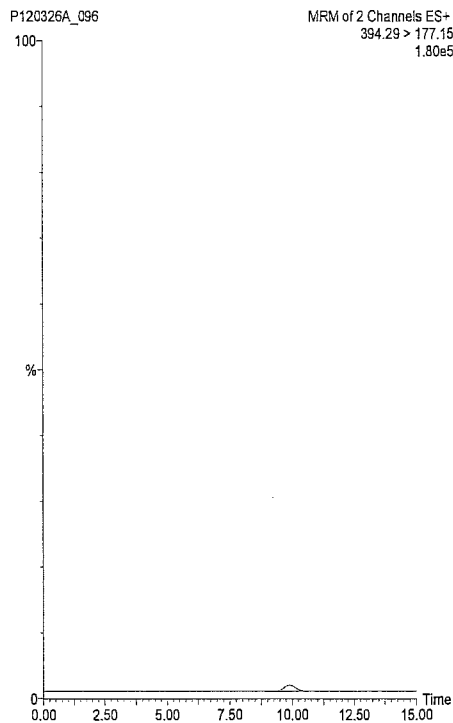
果皮

10 μ L/200 mL/1 g



果汁

10 μ L/1 mL/2.5 g



絞りかす

10 μ L/2 mL/2 g

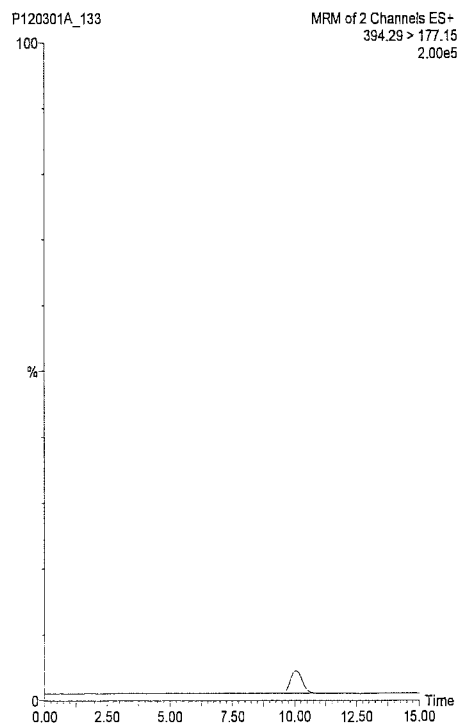


図 1.3. エトフェンプロックス(M)

図 1.3.1. 検量線の一例

エトフェンプロックス代謝物
(α -CO体)

$$Y=aX+b$$

(March 5, 2012)

a= 300778.9595

b= 170.1526661

r= 0.999944309

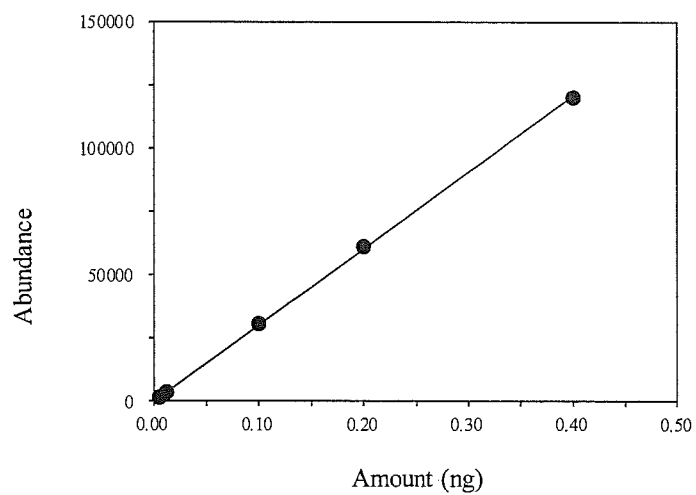
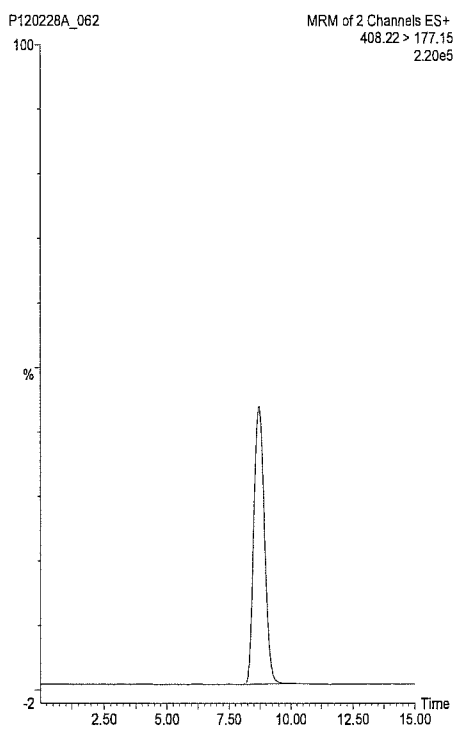
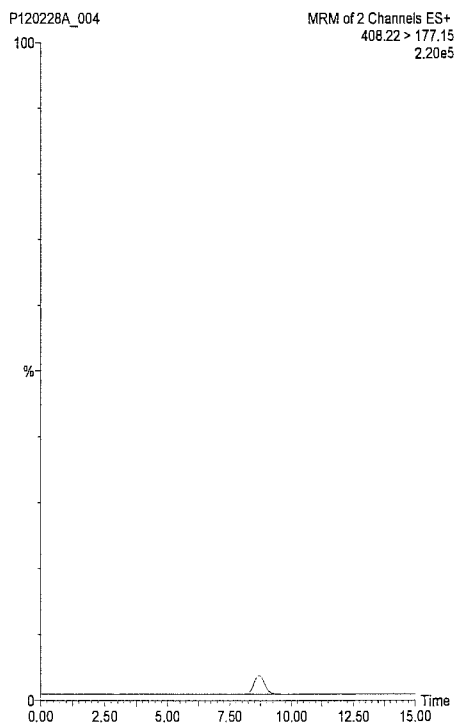


図 1.3.2. エトフェンプロックス(M)標準品のクロマトグラム
標準品 0.2 ng



標準品 0.0125 ng (定量限界相当量)



標準品 0.01 ng (定量限界相当量)

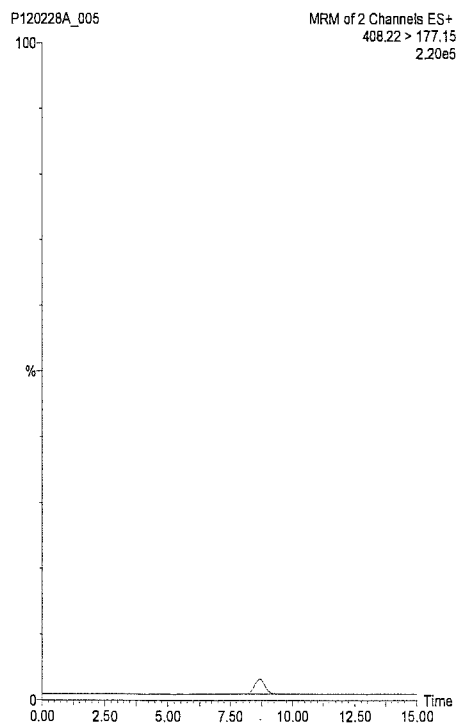
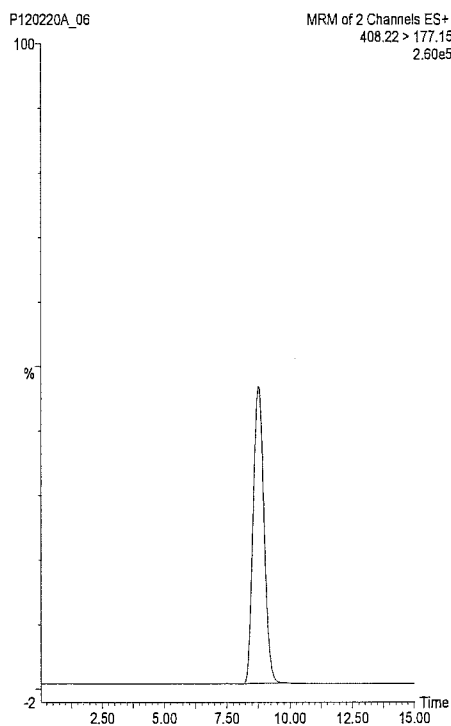


図 1.3.3. 回収率のクロマトグラム

高知 すいか 大玉 全果実

0.1 mg/kg 添加

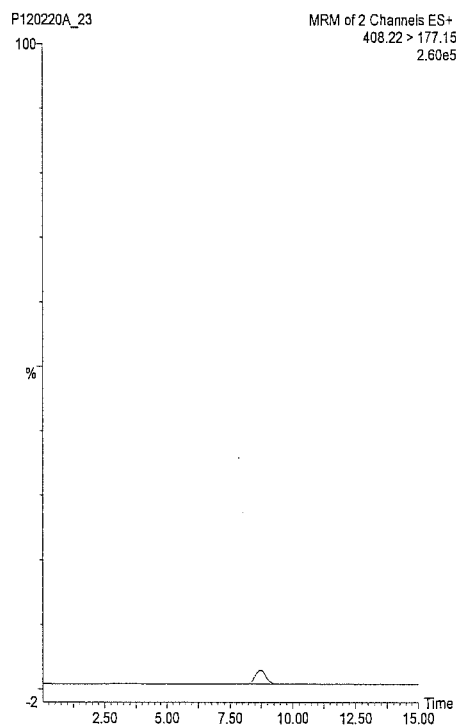
10 μ L/10 mL/2 g



高知 すいか 大玉 全果実

0.002 mg/kg 添加

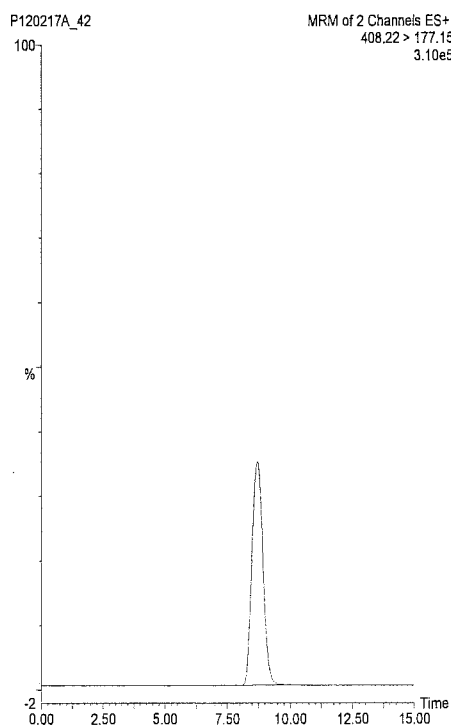
10 μ L/4 mL/2 g



高知 すいか 大玉 果肉

0.05 mg/kg 添加

10 μ L/5 mL/2 g



高知 すいか 大玉 果肉

0.001 mg/kg 添加

10 μ L/2 mL/2 g

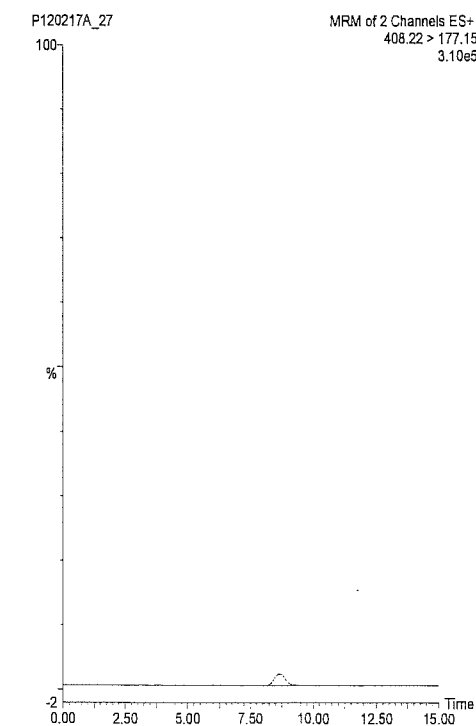
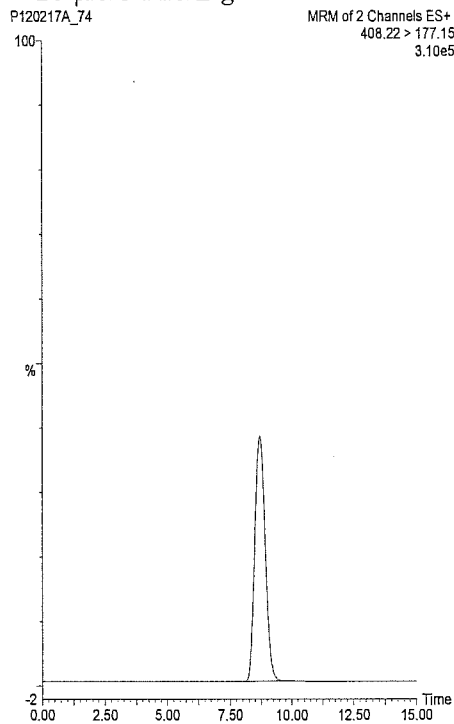


図 1.3.3. (続き) 回収率のクロマトグラム

高知 すいか 大玉 白部

0.05 mg/kg 添加

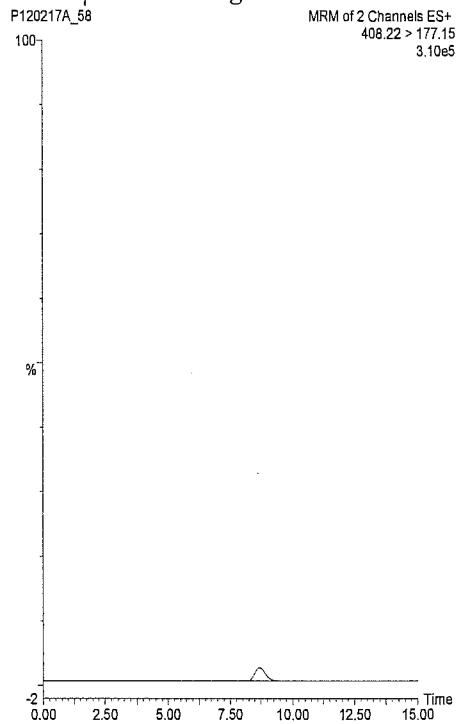
10 μ L/5 mL/2 g



高知 すいか 大玉 白部

0.001 mg/kg 添加

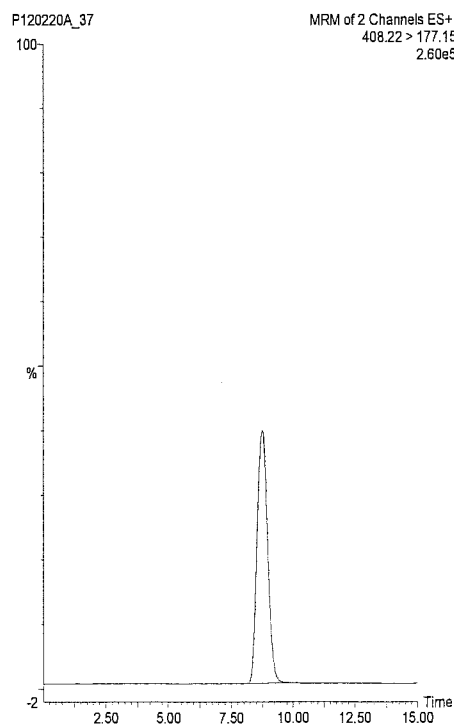
10 μ L/2 mL/2 g



高知 すいか 大玉 果皮

0.25 mg/kg 添加

10 μ L/12 mL/1 g



高知 すいか 大玉 果皮

0.005 mg/kg 添加

10 μ L/4 mL/1 g

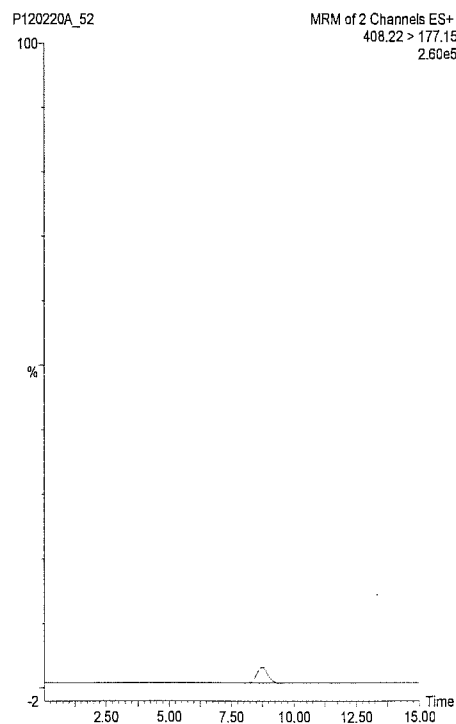
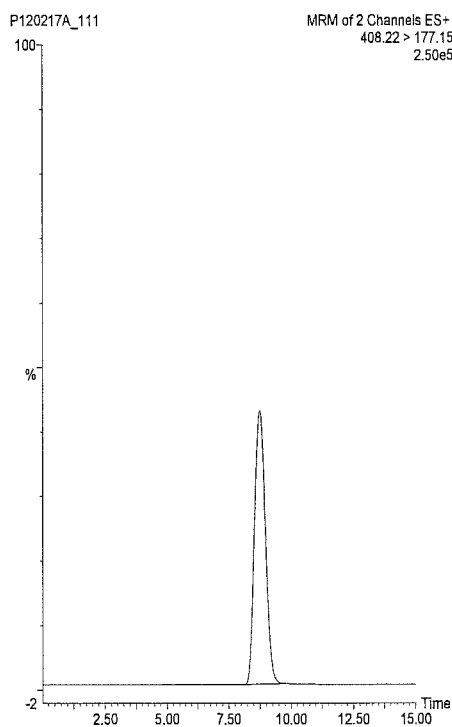


図 1.3.3. (続き) 回収率のクロマトグラム

高知 すいか 大玉 果汁

0.025 mg/kg 添加

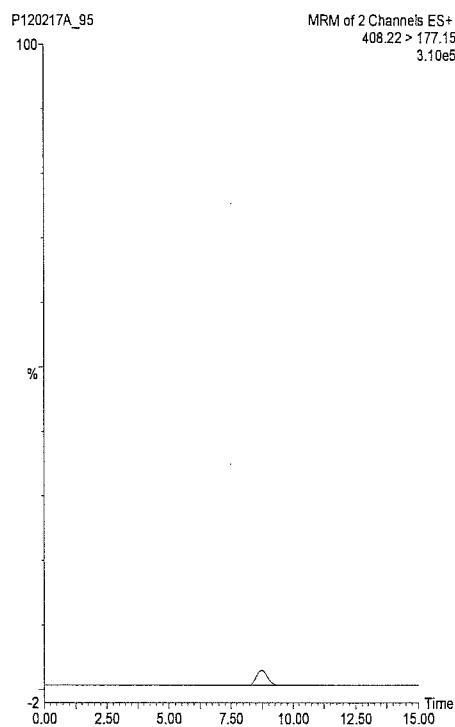
10 μ L/3 mL/2.5 g



高知 すいか 大玉 果汁

0.0005 mg/kg 添加

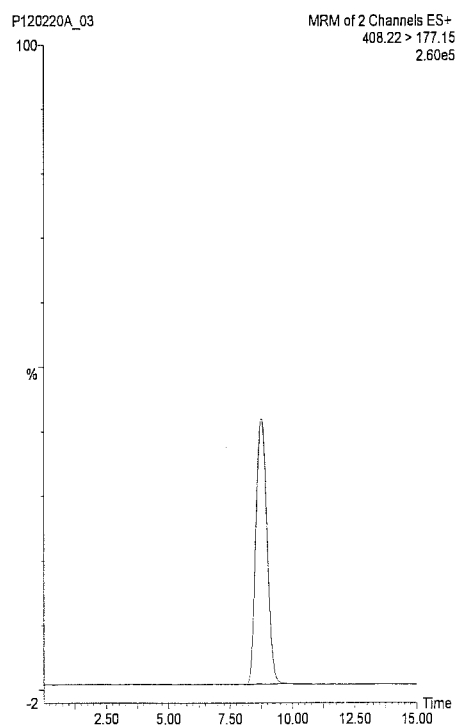
10 μ L/1 mL/2.5 g



高知 すいか 小玉 全果実

0.1 mg/kg 添加

10 μ L/10 mL/2 g



高知 すいか 小玉 全果実

0.002 mg/kg 添加

10 μ L/4 mL/2 g

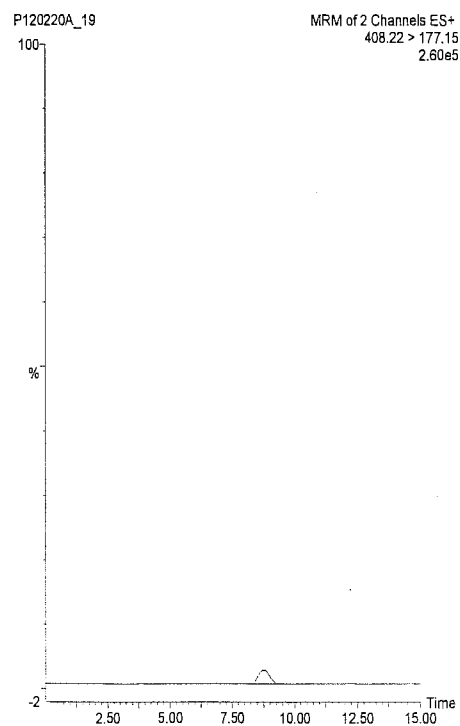
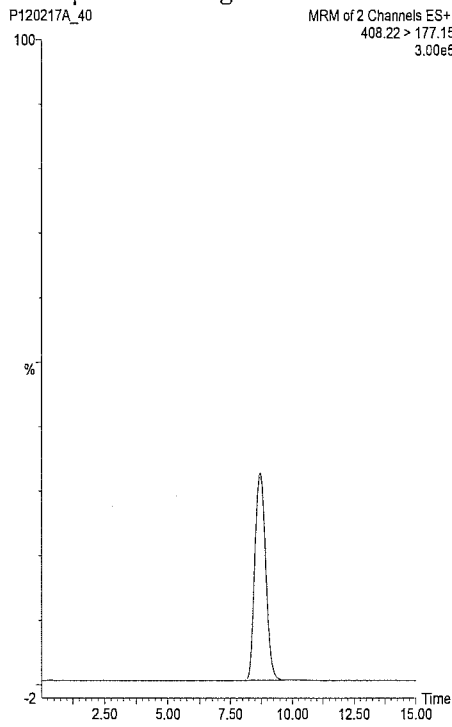


図 1.3.3 (続き) 回収率のクロマトグラム

高知 すいか 小玉 果肉

0.05 mg/kg 添加

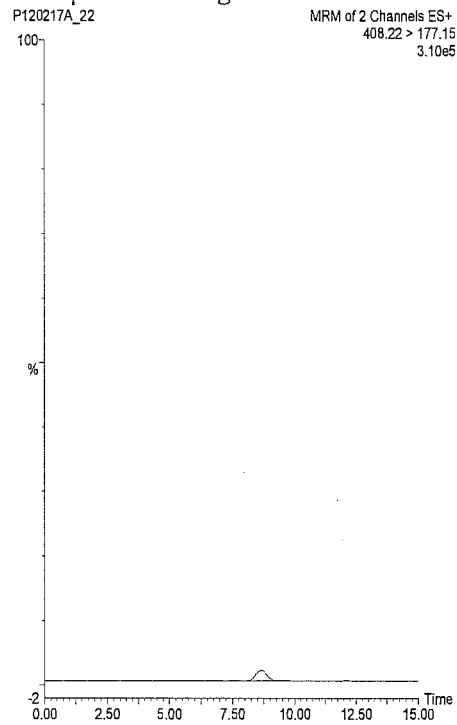
10 μ L/5 mL/2 g



高知 すいか 小玉 果肉

0.001 mg/kg 添加

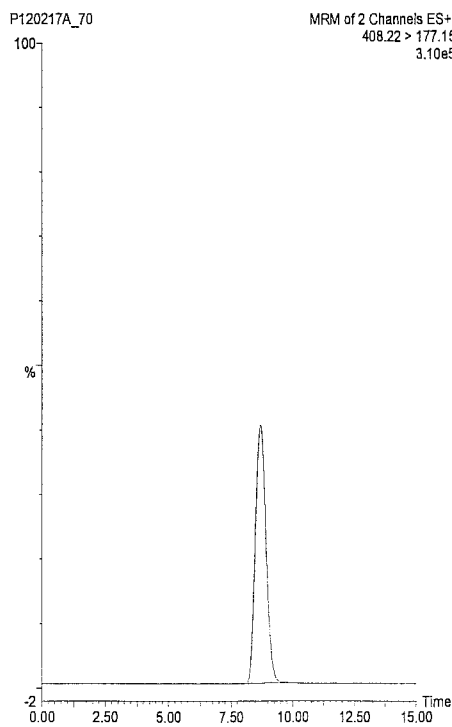
10 μ L/2 mL/2 g



高知 すいか 小玉 白部

0.05 mg/kg 添加

10 μ L/5 mL/2 g



高知 すいか 小玉 白部

0.001 mg/kg 添加

10 μ L/2 mL/2 g

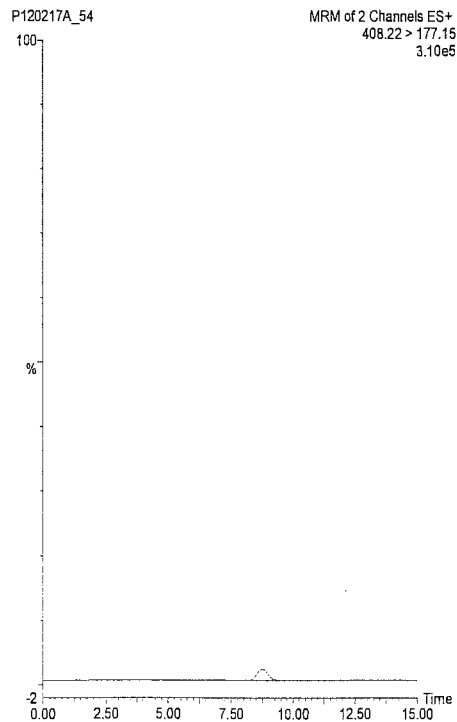
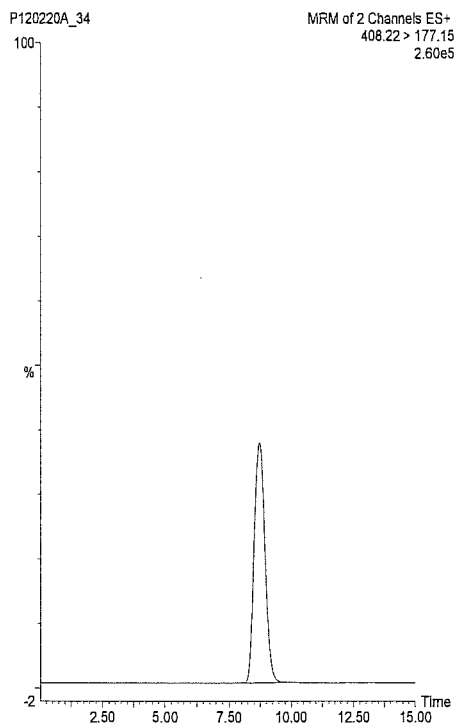


図 1.3.3. (続き) 回収率のクロマトグラム

高知 すいか 小玉 果皮

0.25 mg/kg 添加

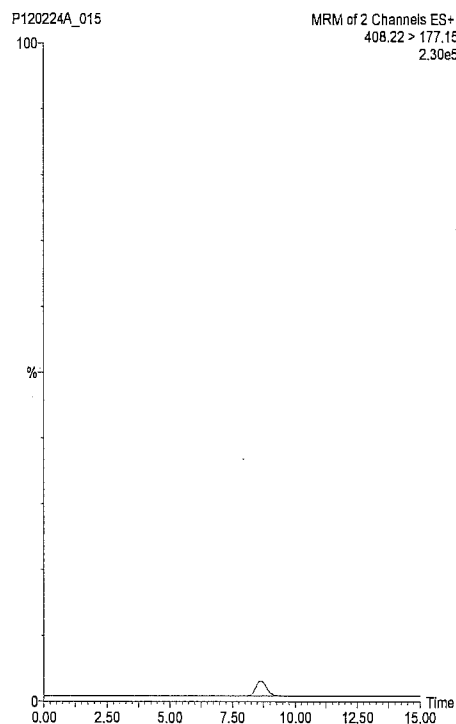
10 μ L/12 mL/1 g



高知 すいか 小玉 果皮

0.005 mg/kg 添加

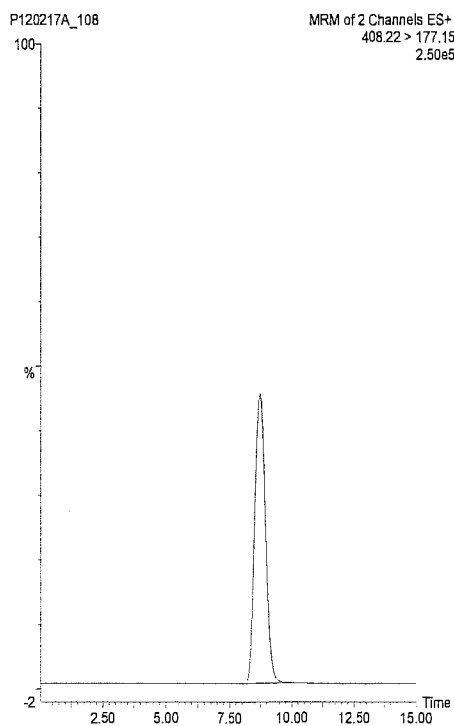
10 μ L/4 mL/1 g



高知 すいか 小玉 果汁

0.025 mg/kg 添加

10 μ L/3 mL/2.5 g



高知 すいか 小玉 果汁

0.0005 mg/kg 添加

10 μ L/1 mL/2.5 g

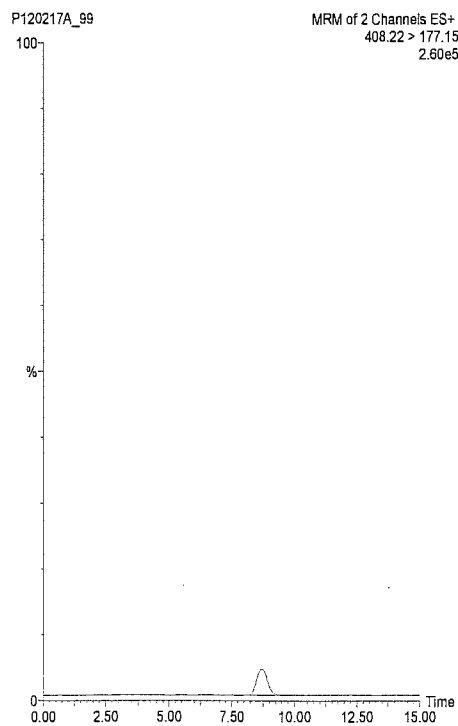
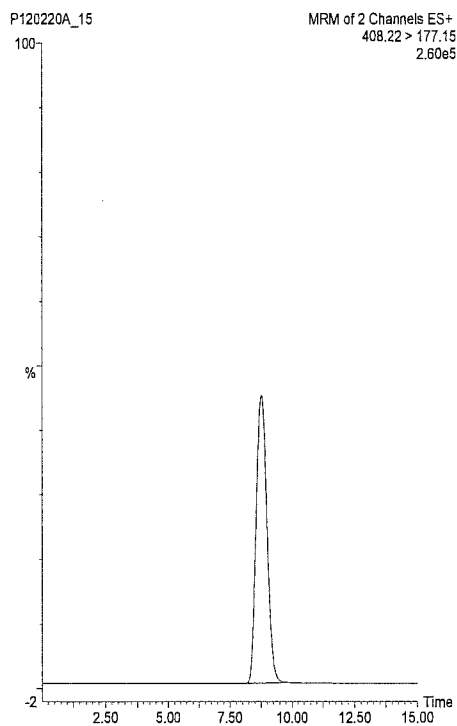


図 1.3.3. (続き) 回収率のクロマトグラム

宮崎 すいか 大玉 全果実

0.1 mg/kg 添加

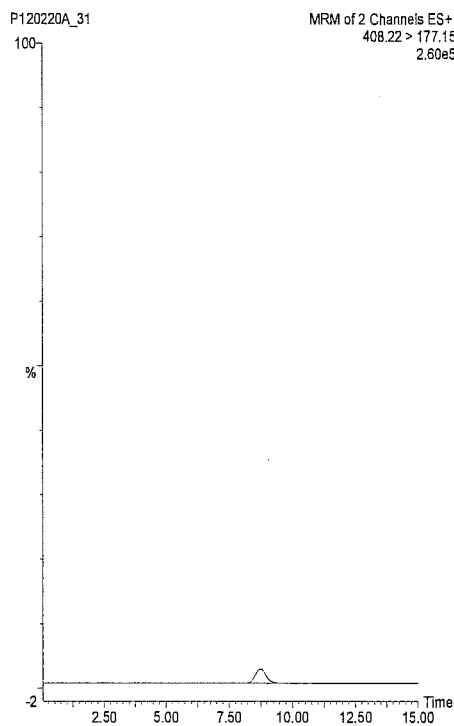
10 μ L/10 mL/2 g



宮崎 すいか 大玉 全果実

0.002 mg/kg 添加

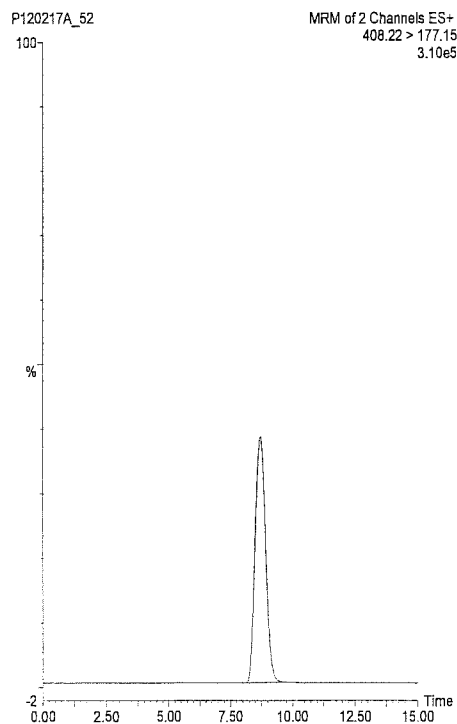
10 μ L/4 mL/2 g



宮崎 すいか 大玉 果肉

0.05 mg/kg 添加

10 μ L/5 mL/2 g



宮崎 すいか 大玉 果肉

0.001 mg/kg 添加

10 μ L/2 mL/2 g

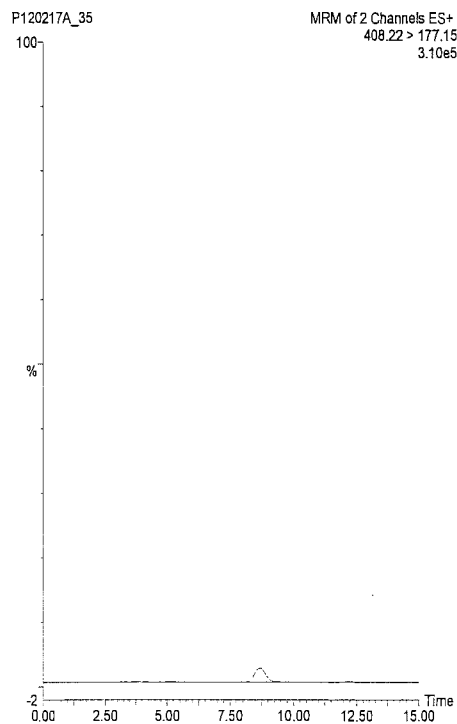
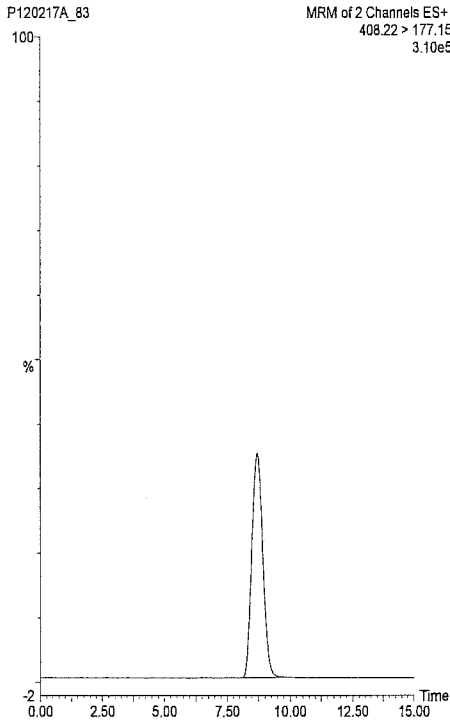


図 1.3.3. (続き) 回収率のクロマトグラム

宮崎 すいか 大玉 白部

0.05 mg/kg 添加

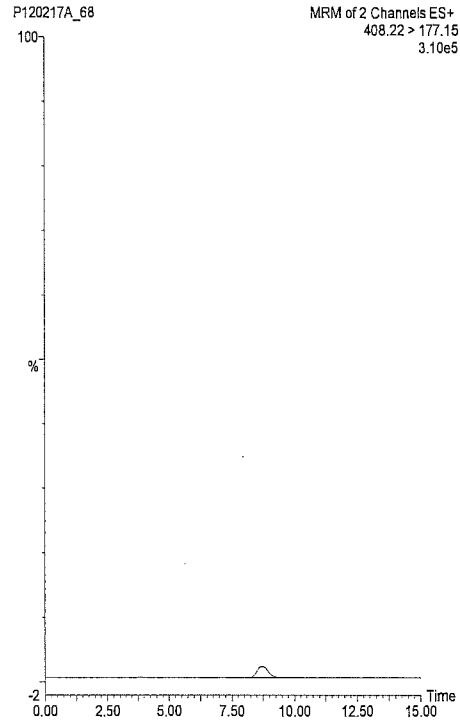
10 μ L/5 mL/2 g



宮崎 すいか 大玉 白部

0.001 mg/kg 添加

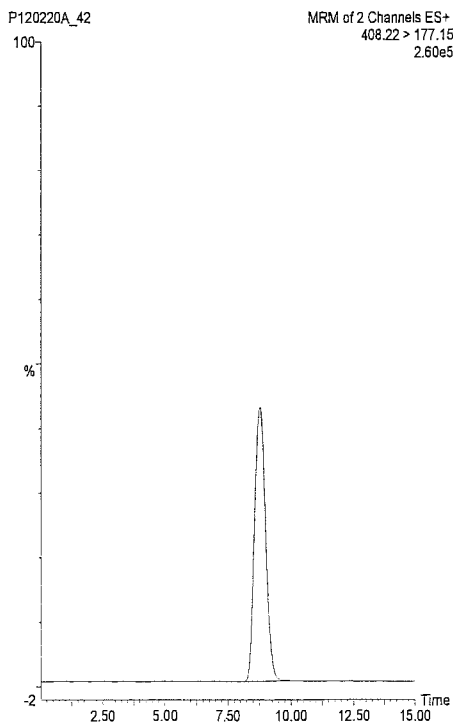
10 μ L/2 mL/2 g



宮崎 すいか 大玉 果皮

0.25 mg/kg 添加

10 μ L/12 mL/1 g



宮崎 すいか 大玉 果皮

0.005 mg/kg 添加

10 μ L/4 mL/1 g

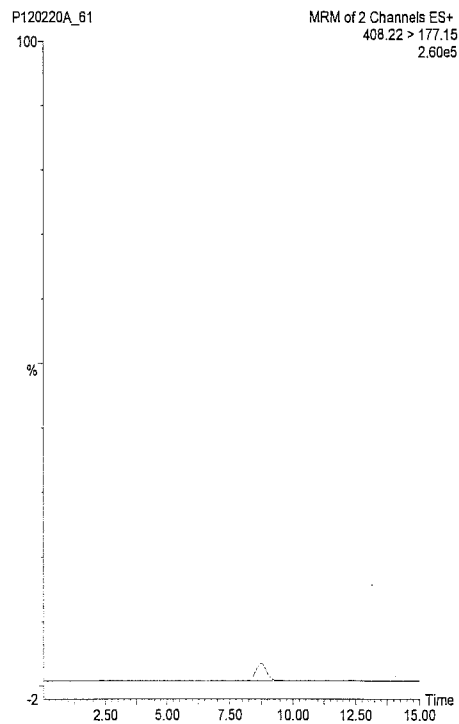
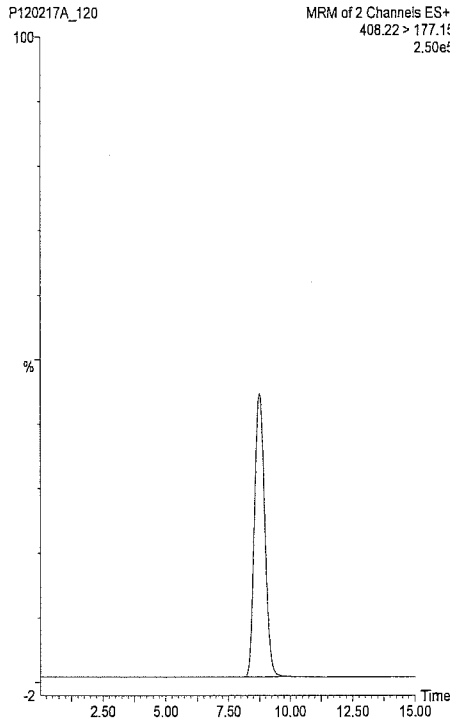


図 1.3.3. (続き) 回収率のクロマトグラム

宮崎 すいか 大玉 果汁

0.025 mg/kg 添加

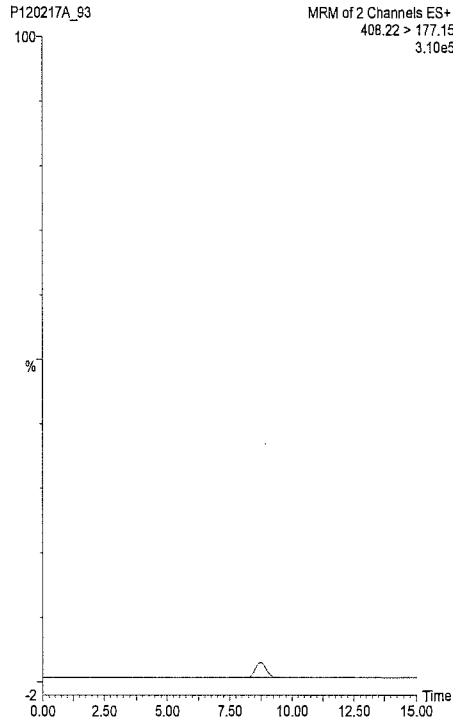
10 μ L/3 mL/2.5 g



宮崎 すいか 大玉 果汁

0.0005 mg/kg 添加

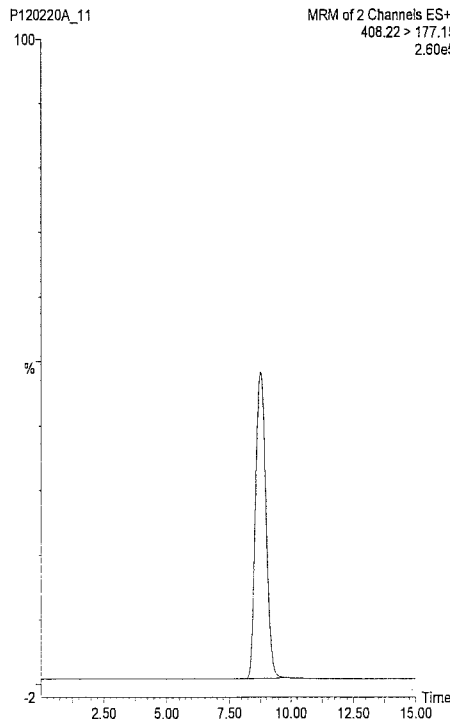
10 μ L/1 mL/2.5 g



宮崎 すいか 小玉 全果実

0.1 mg/kg 添加

10 μ L/10 mL/2 g



宮崎 すいか 小玉 全果実

0.002 mg/kg 添加

10 μ L/4 mL/2 g

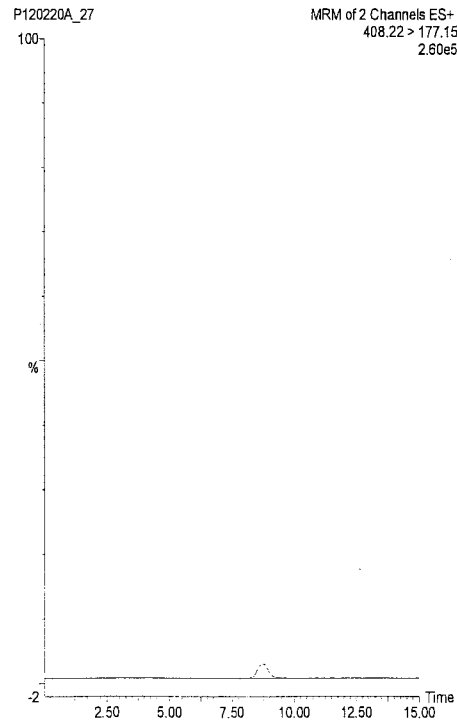
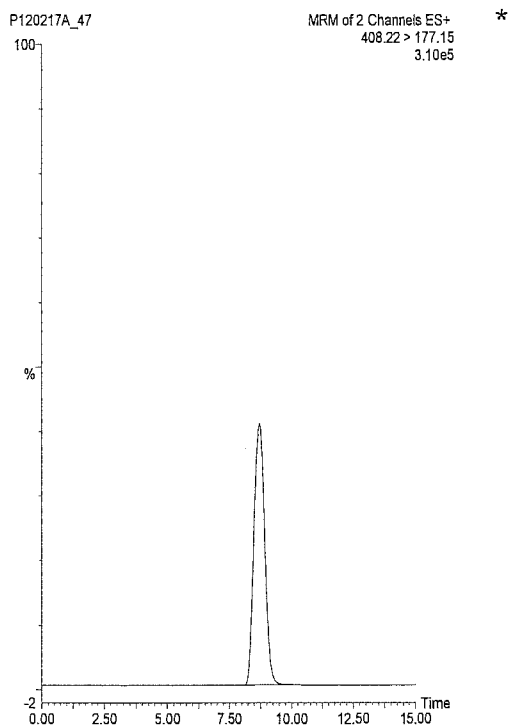


図 1.3.3. (続き) 回収率のクロマトグラム

宮崎 すいか 小玉 果肉

0.05 mg/kg 添加

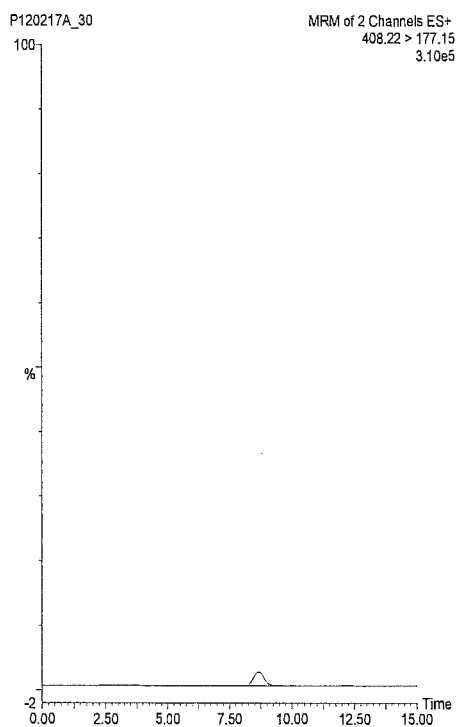
10 μ L/5 mL/2 g



宮崎 すいか 小玉 果肉

0.001 mg/kg 添加

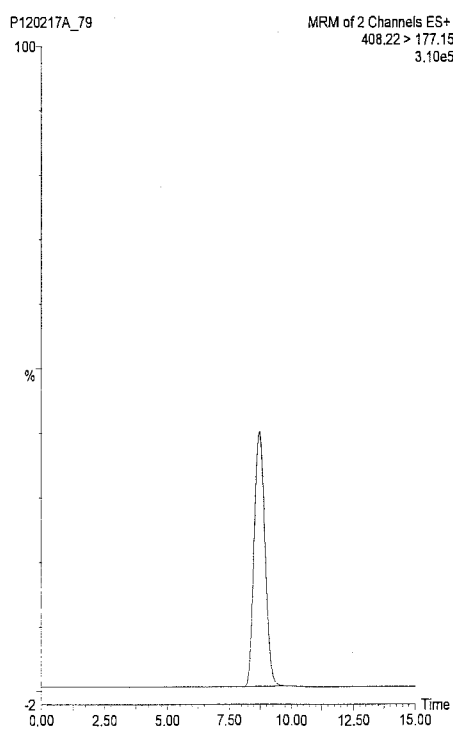
10 μ L/2 mL/2 g



宮崎 すいか 小玉 白部

0.05 mg/kg 添加

10 μ L/5 mL/2 g



宮崎 すいか 小玉 白部

0.001 mg/kg 添加

10 μ L/2 mL/2 g

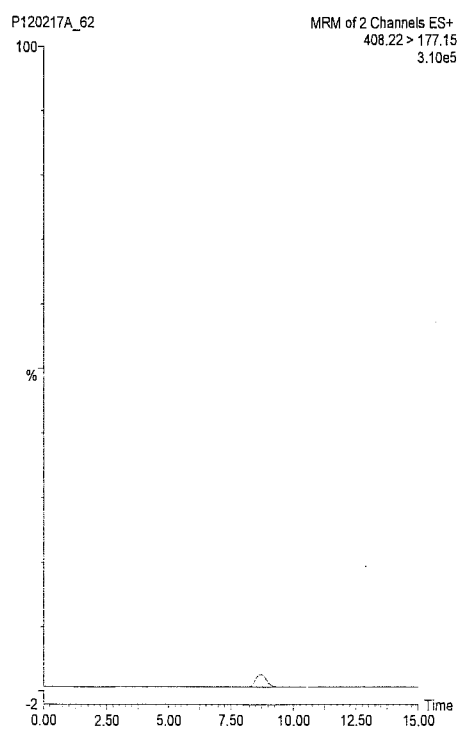
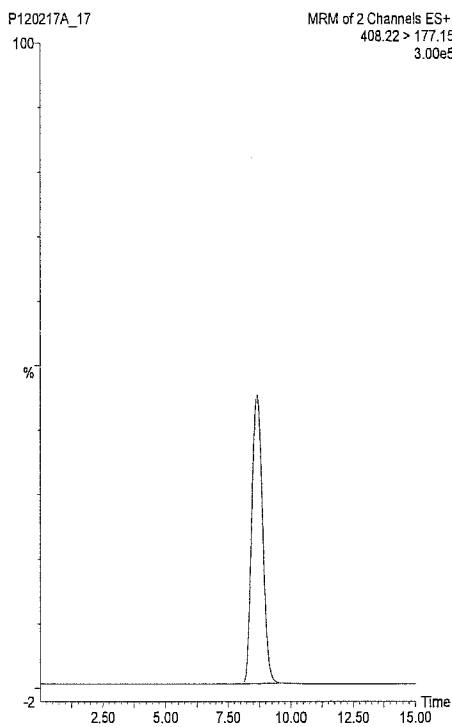


図 1.3.3. (続き) 回収率のクロマトグラム

宮崎 すいか 小玉 果皮

0.25 mg/kg 添加

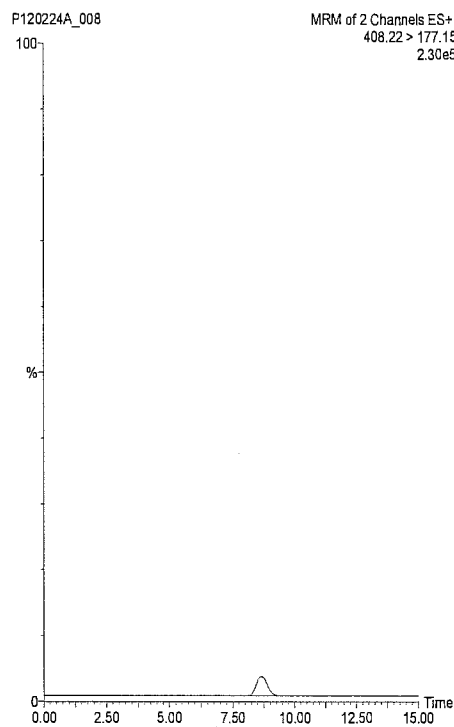
10 μ L/500 mL/1 g



宮崎 すいか 小玉 果皮

0.005 mg/kg 添加

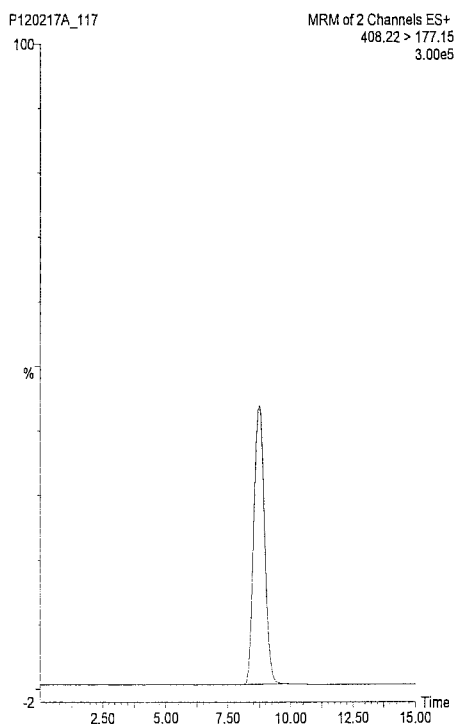
10 μ L/4 mL/1 g



宮崎 すいか 小玉 果汁

0.025 mg/kg 添加

10 μ L/3 mL/2.5 g



宮崎 すいか 小玉 果汁

0.0005 mg/kg 添加

10 μ L/1 mL/2.5 g

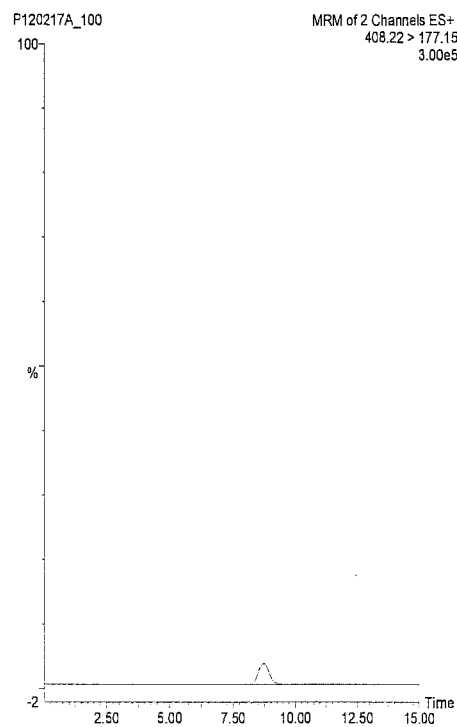
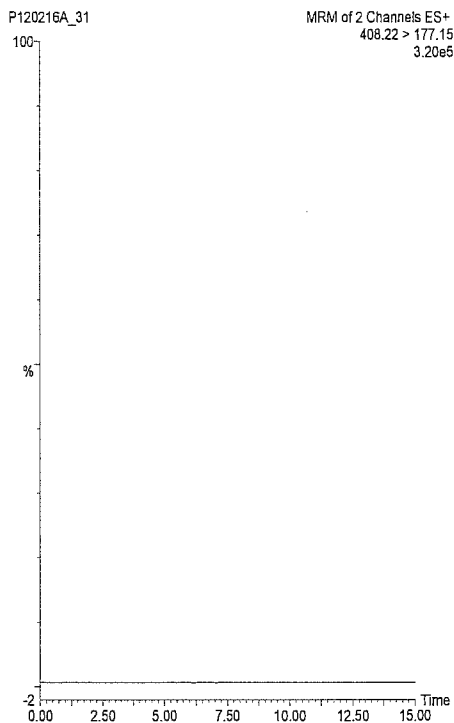


図 1.3.4. 無処理のクロマトグラム

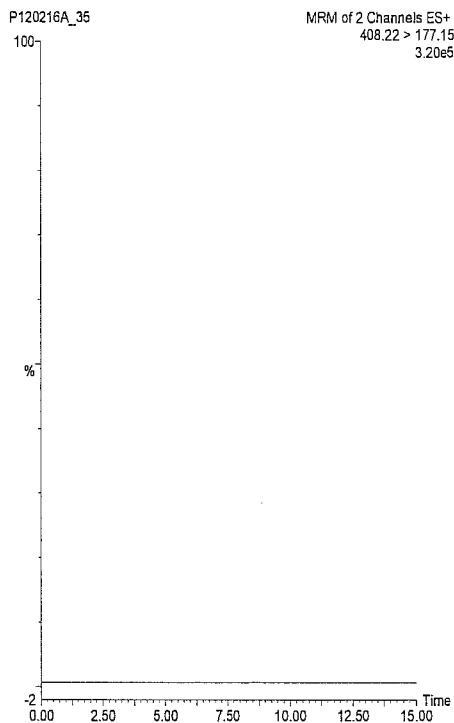
高知 すいか 大玉 全果実

10 μ L/4 mL/2 g



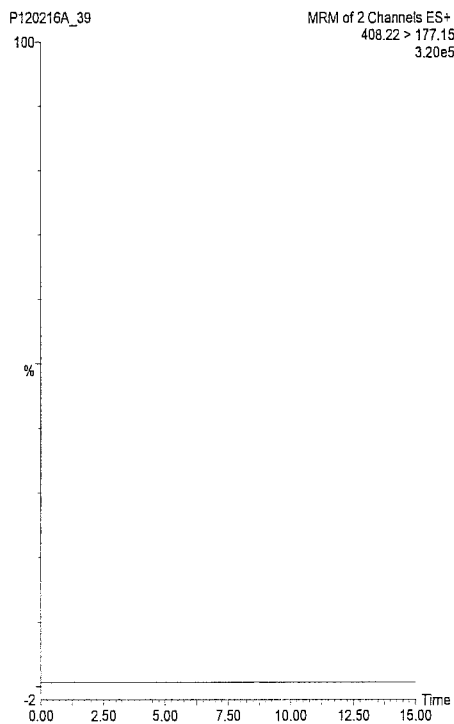
高知 すいか 大玉 果肉

10 μ L/2 mL/2 g



高知 すいか 大玉 白部

10 μ L/2 mL/2 g



高知 すいか 大玉 果皮

10 μ L/4 mL/1 g

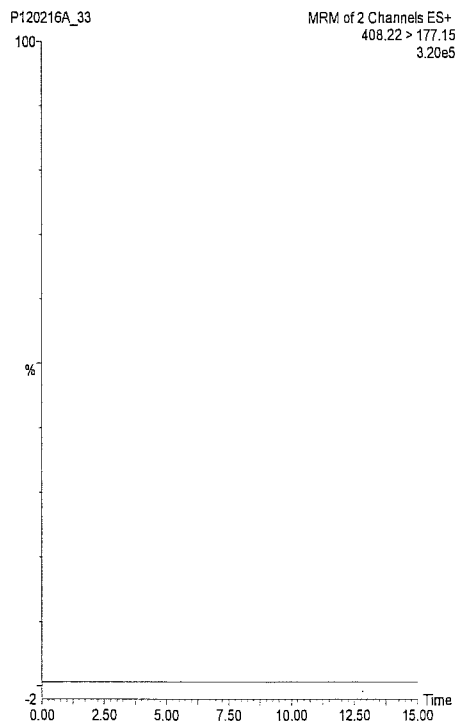
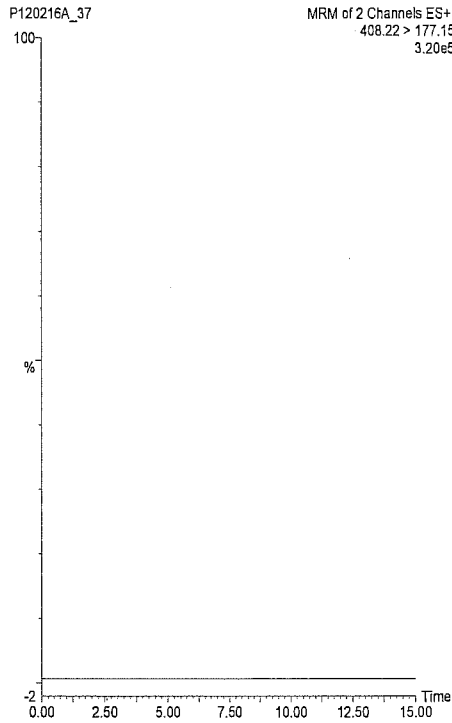


図 1.3.4. (続き) 無処理のクロマトグラム

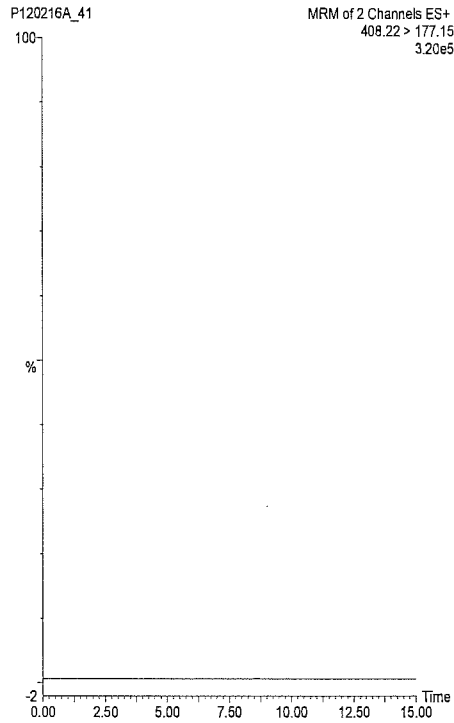
高知 すいか 大玉 果汁

10 μ L/1 mL/2.5 g



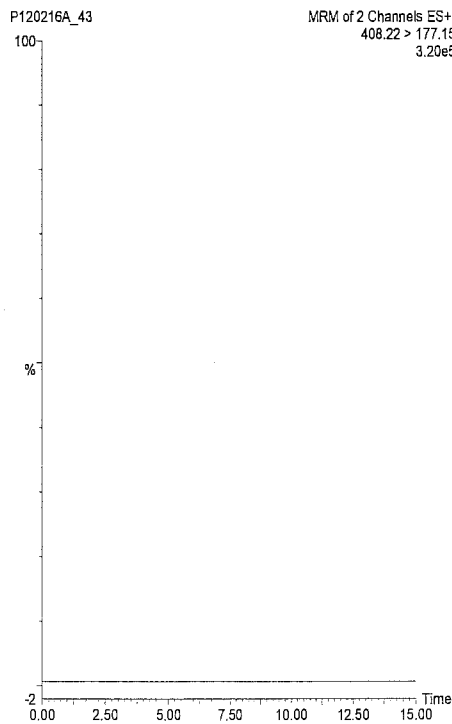
高知 すいか 大玉 絞りかす

10 μ L/2 mL/2 g



高知 すいか 小玉 全果実

10 μ L/4 mL/2 g



高知 すいか 小玉 果肉

10 μ L/2 mL/2 g

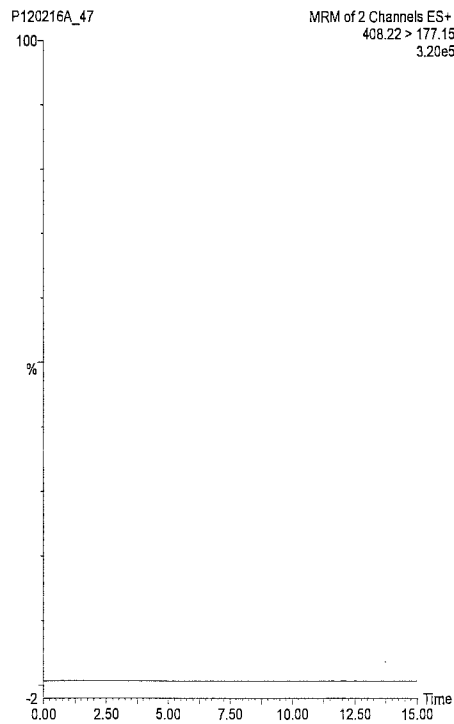
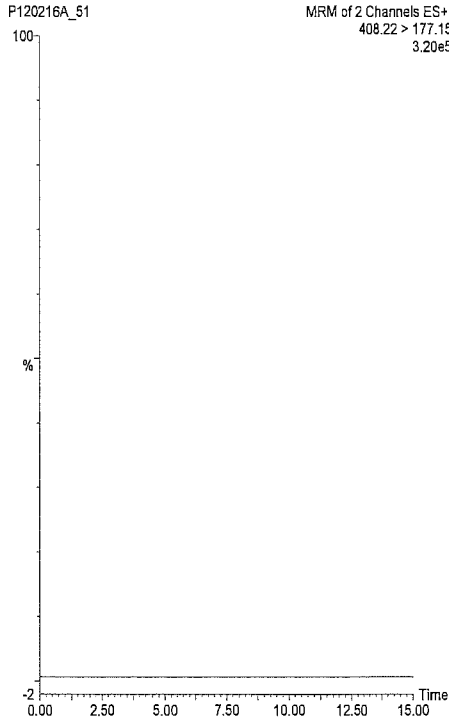


図 1.3.4. (続き) 無処理のクロマトグラム

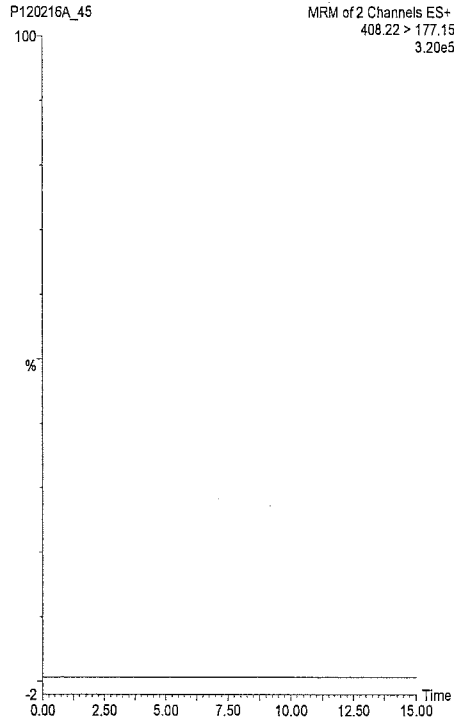
高知 すいか 小玉 白部

10 μ L/2 mL/2 g



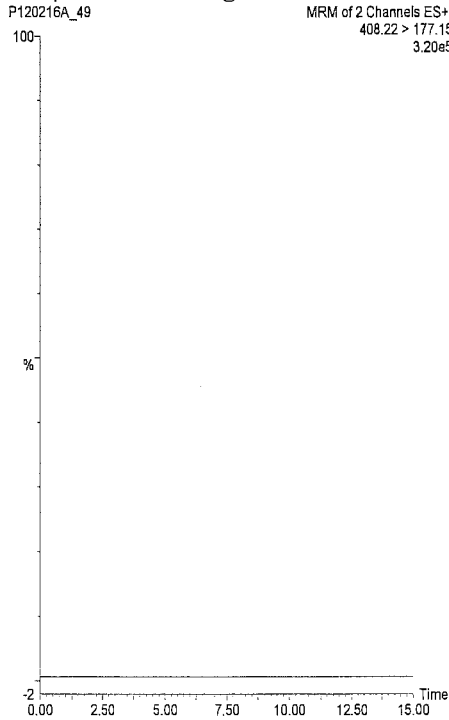
高知 すいか 小玉 果皮

10 μ L/4 mL/1 g



高知 すいか 小玉 果汁

10 μ L/1 mL/2.5 g



高知 すいか 小玉 絞りかす

10 μ L/2 mL/2 g

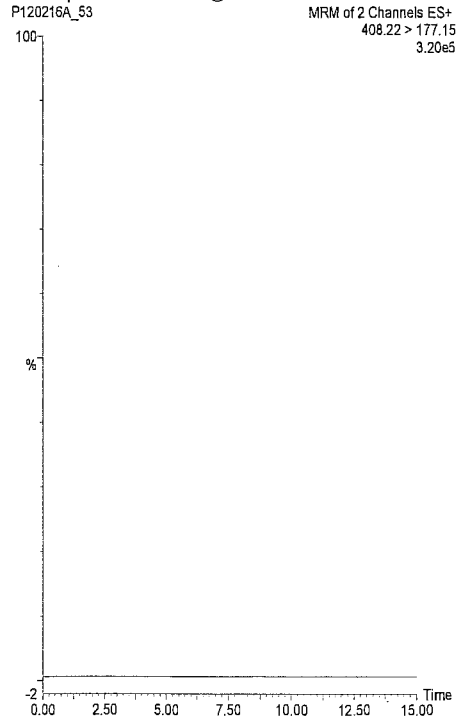
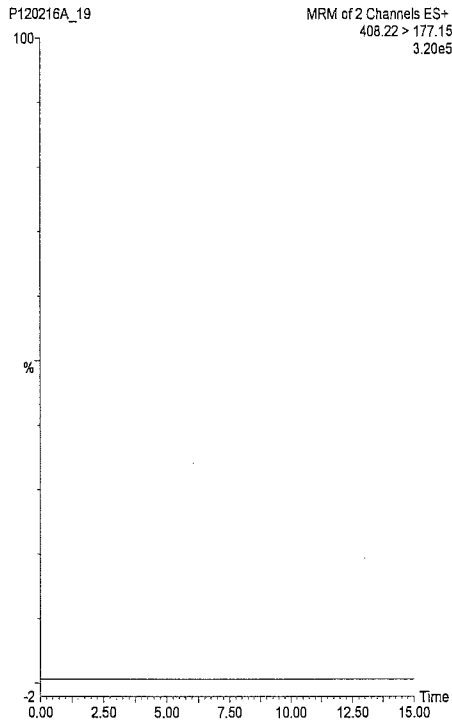


図 1.3.4. (続き) 無処理のクロマトグラム

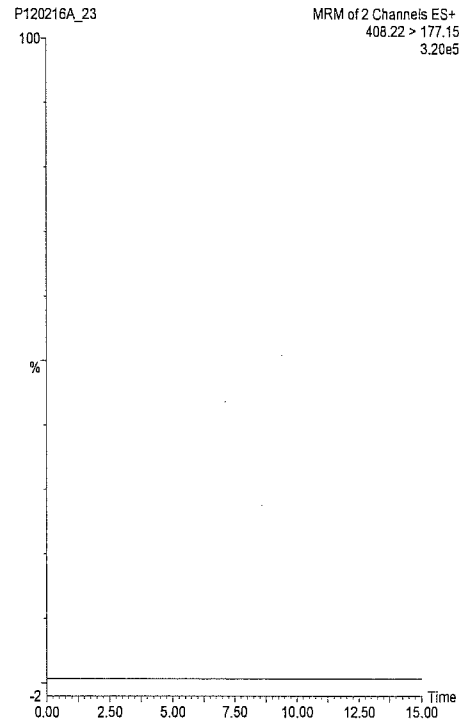
宮崎 すいか 大玉 全果実

10 μ L/4 mL/2 g



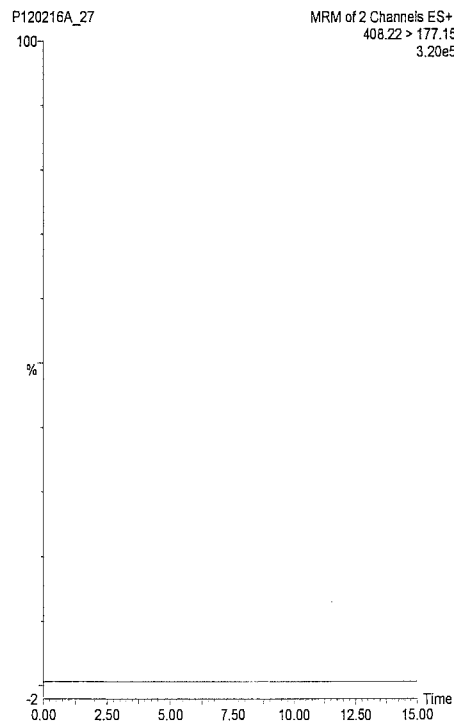
宮崎 すいか 大玉 果肉

10 μ L/2 mL/2 g



宮崎 すいか 大玉 白部

10 μ L/2 mL/2 g



宮崎 すいか 大玉 果皮

10 μ L/4 mL/1 g

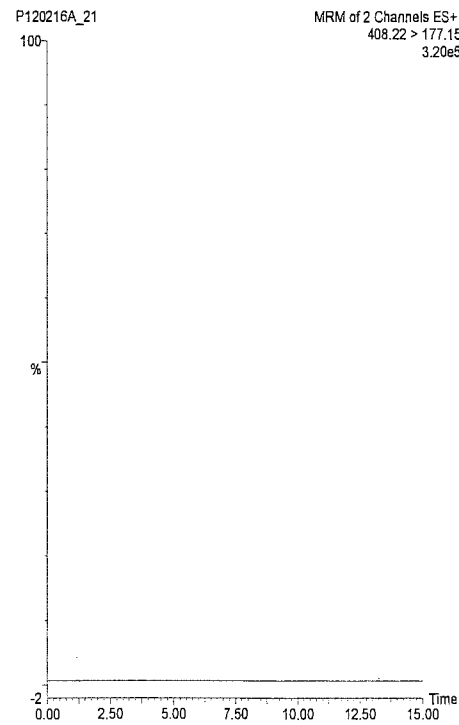
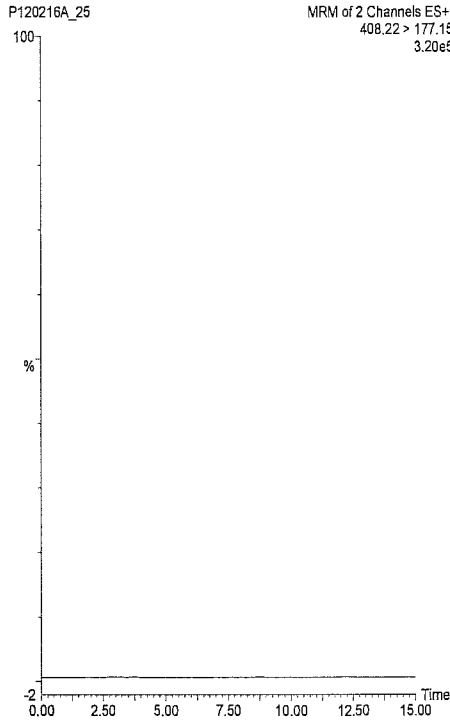


図 1.3.4. (続き) 無処理のクロマトグラム

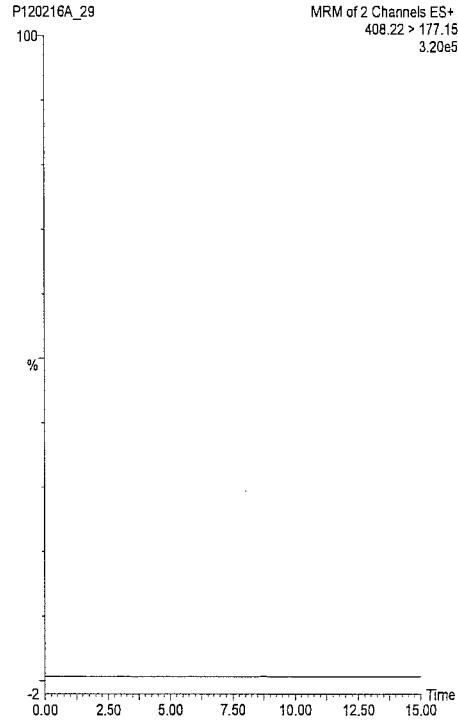
宮崎 すいか 大玉 果汁

10 μ L/1 mL/2.5 g



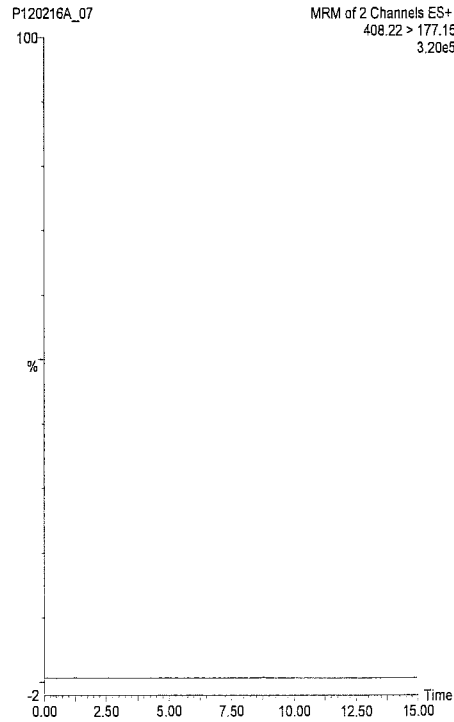
宮崎 すいか 大玉 絞りかす

10 μ L/2 mL/2 g



宮崎 すいか 小玉 全果実

10 μ L/4 mL/2 g



宮崎 すいか 大玉 果肉

10 μ L/2 mL/2 g

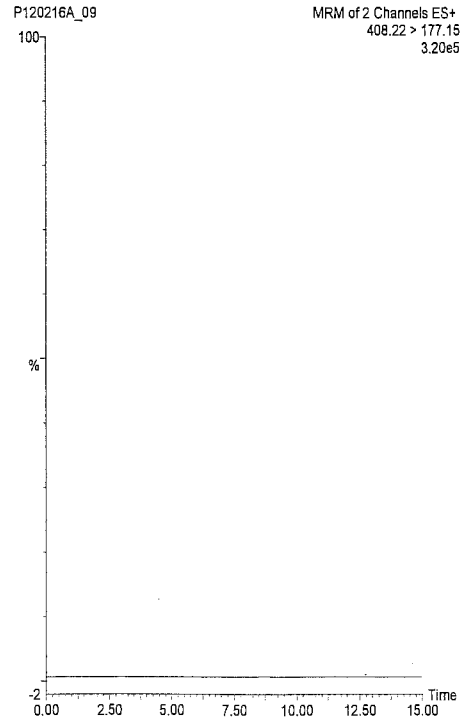
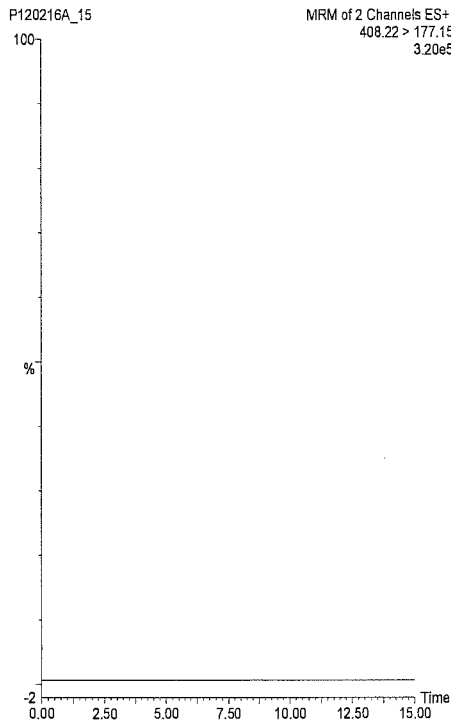


図 1.3.4. (続き) 無処理のクロマトグラム

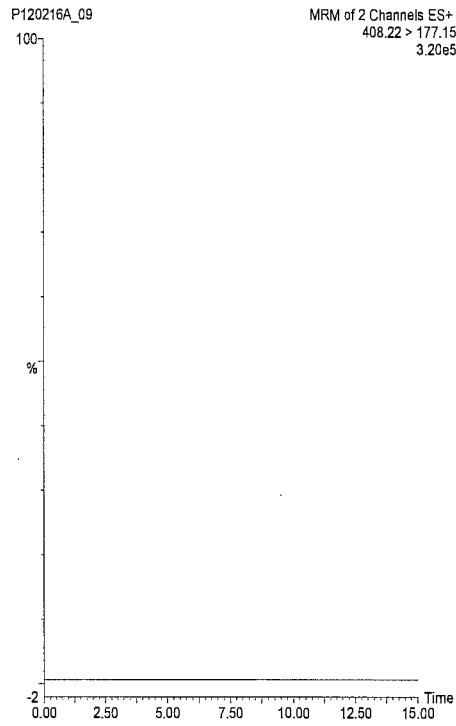
宮崎 すいか 小玉 白部

10 μ L/2 mL/2 g



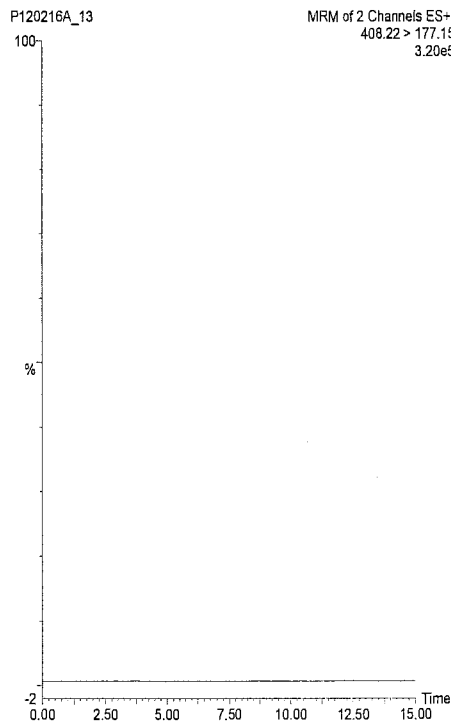
宮崎 すいか 小玉 果皮

10 μ L/4 mL/1 g



宮崎 すいか 小玉 果汁

10 μ L/1 mL/2.5 g



宮崎 すいか 小玉 絞りかす

10 μ L/2 mL/2 g

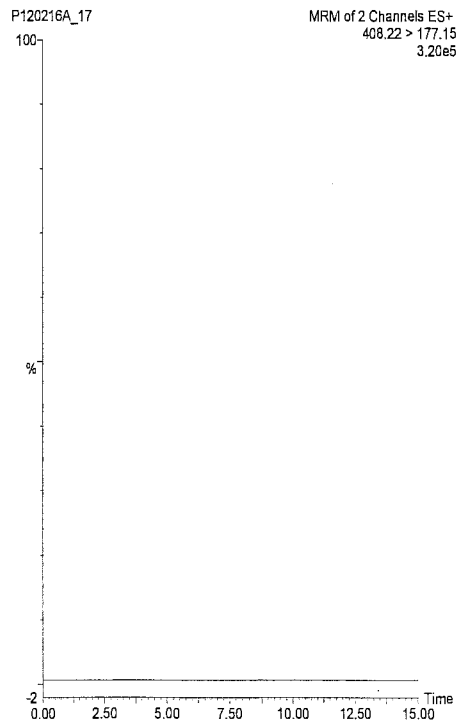
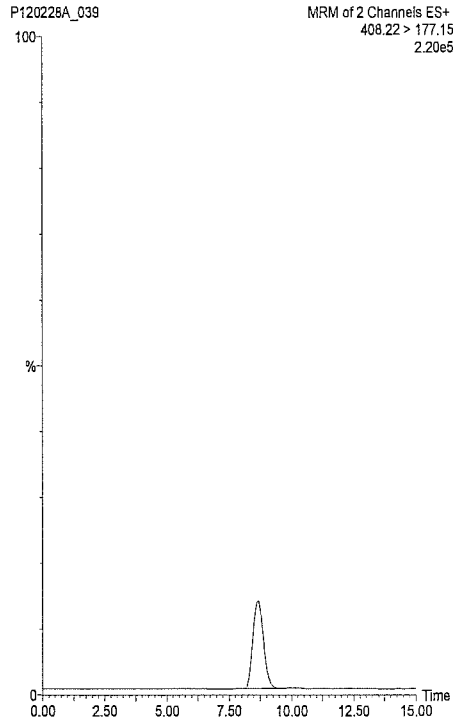


図 1.3.5. 処理のクロマトグラム

高知 すいか 大玉 処理区個

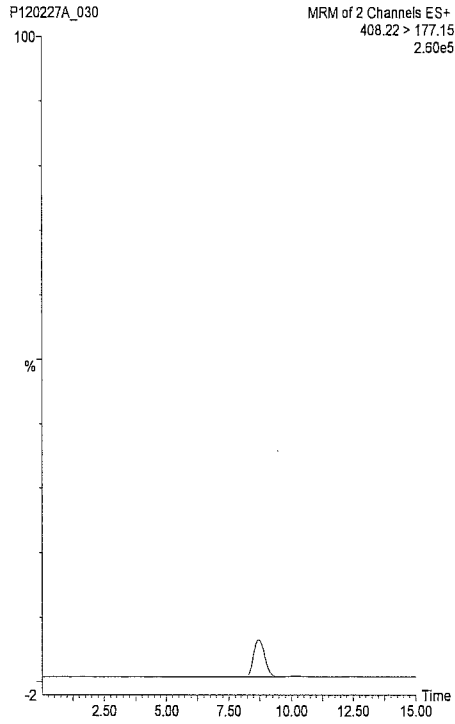
ホール

10 μ L/4 mL/2 g



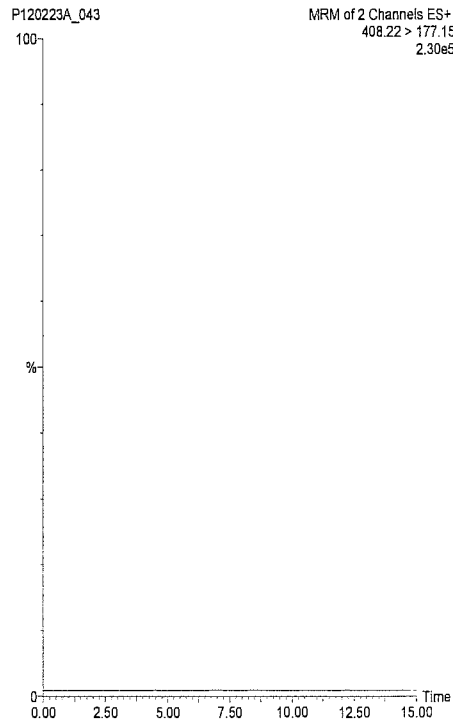
全果実

10 μ L/4 mL/2 g



果肉

10 μ L/2 mL/2 g



白部

10 μ L/2 mL/2 g

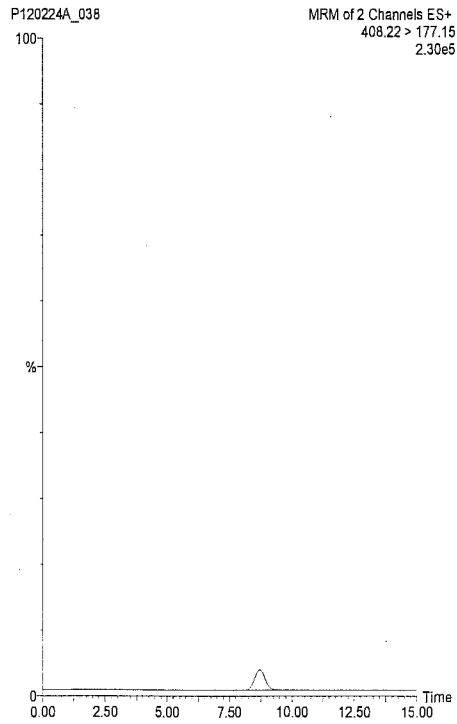
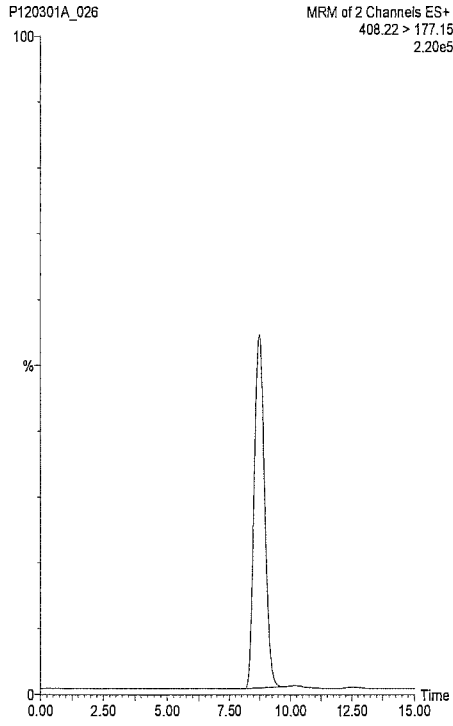


図 1.3.5. (続き) 処理のクロマトグラム

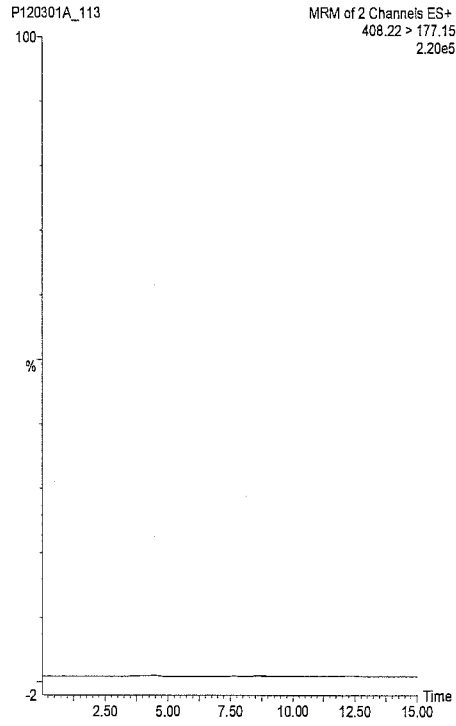
果皮

10 μ L/4 mL/1 g



果汁

10 μ L/1 mL/2.5 g



絞りかす

10 μ L/2 mL/2 g

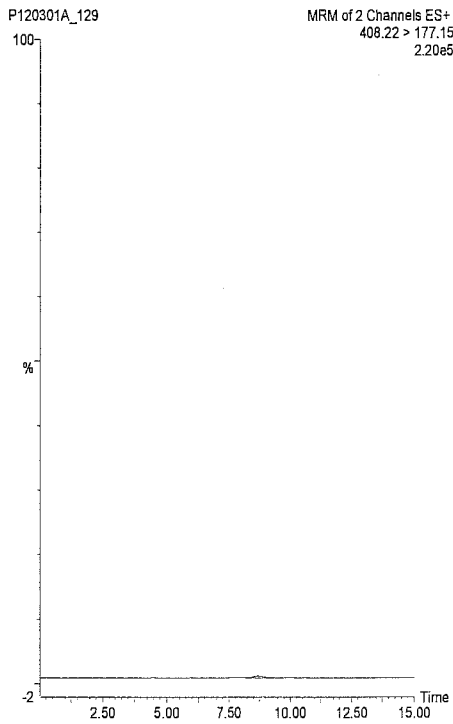
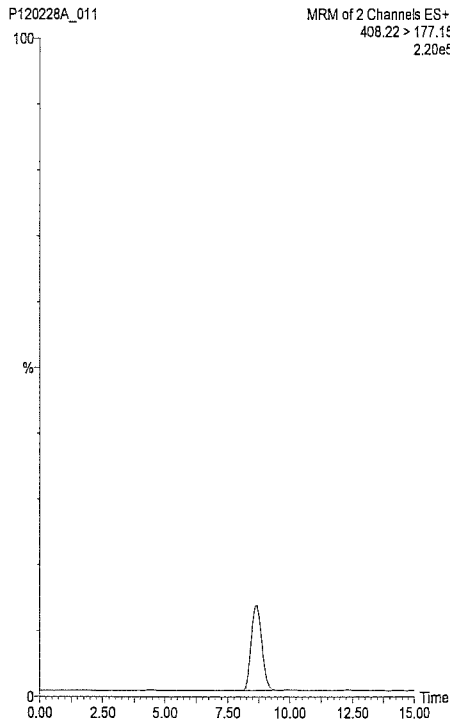


図 1.3.5. (続き) 処理のクロマトグラム

高知 すいか 小玉 処理区

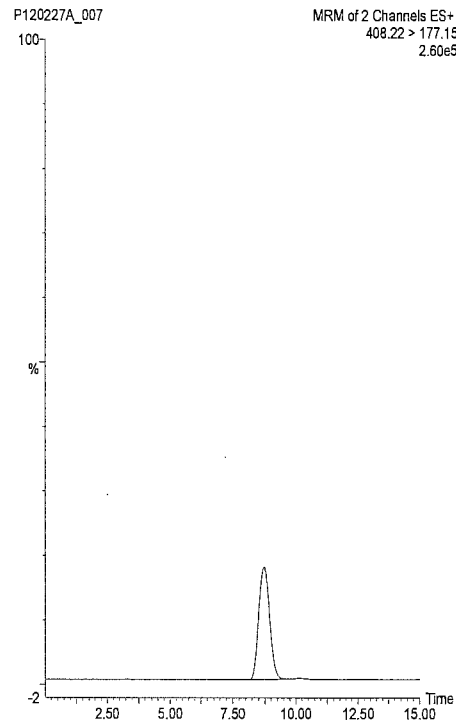
ホール

10 μ L/4 mL/2 g



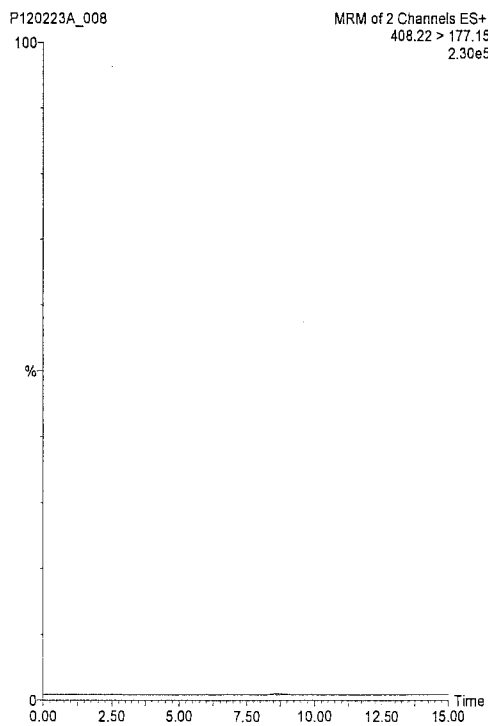
全果実

10 μ L/4 mL/2 g



果肉

10 μ L/2 mL/2 g



白部

10 μ L/2 mL/2 g

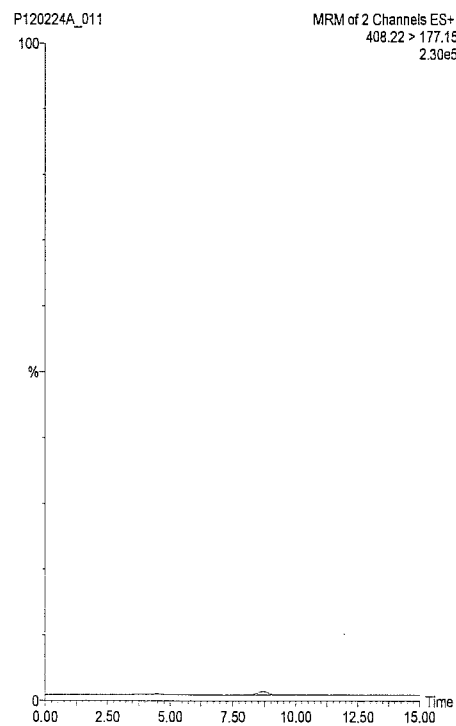
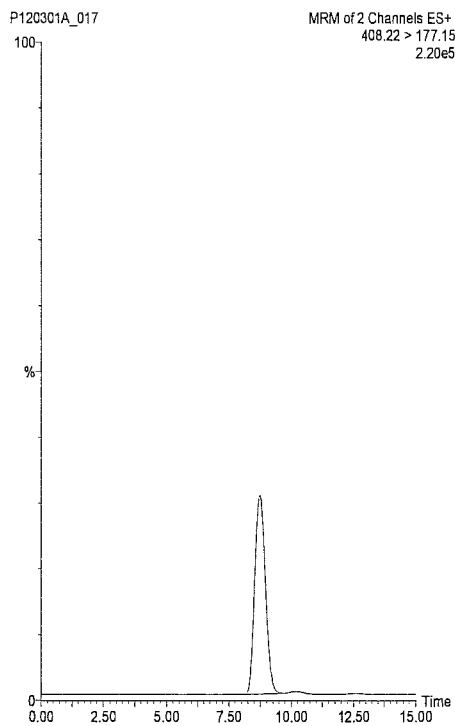


図 1.3.5. (続き) 処理のクロマトグラム

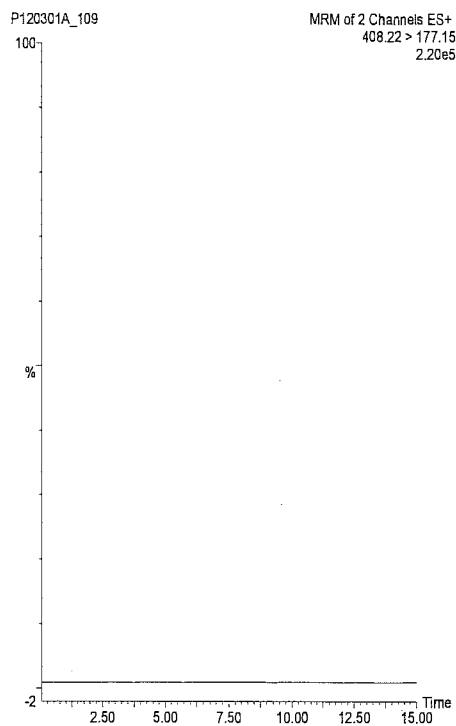
果皮

10 μ L/4 mL/1 g



果汁

10 μ L/1 mL/2.5 g



絞りかす

10 μ L/8 mL/2 g

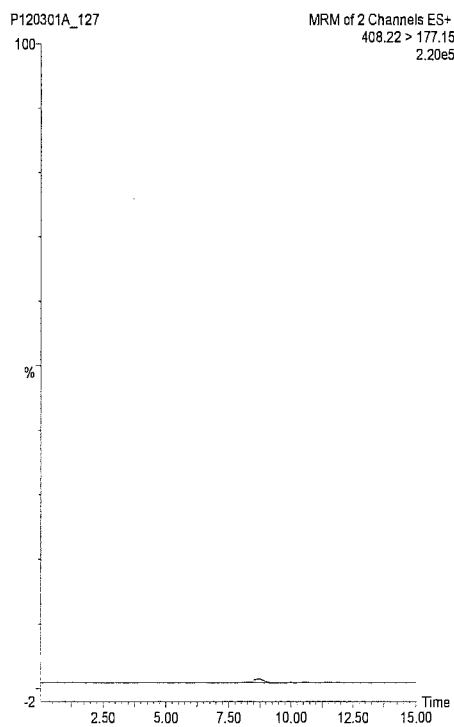
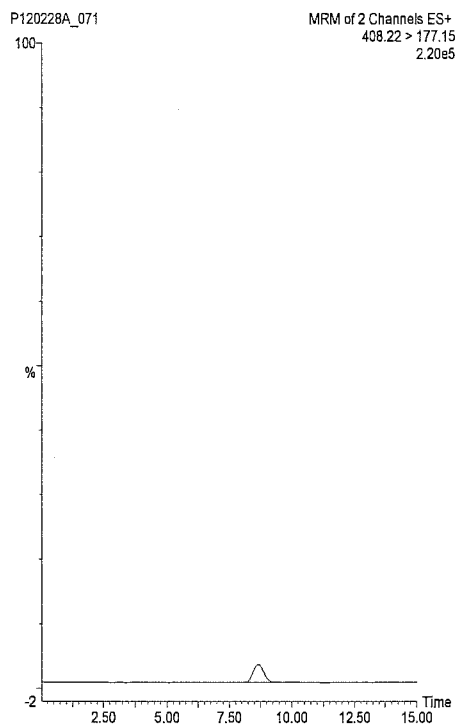


図 1.3.5. (続き) 処理のクロマトグラム

宮崎 すいか 大玉 処理区個体番号 1

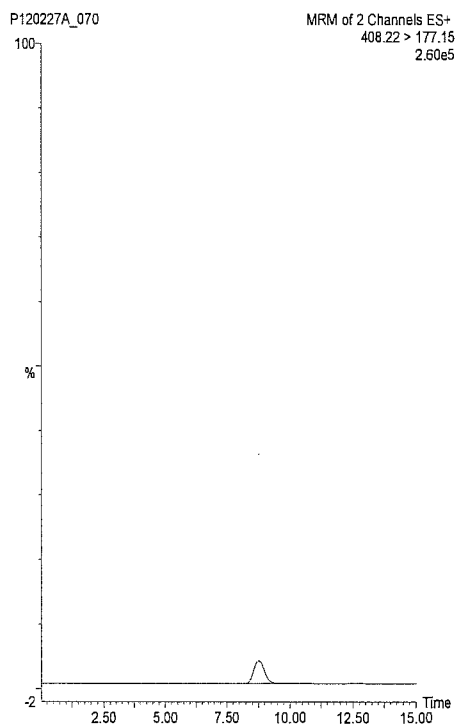
ホール

10 μ L/4 mL/2 g



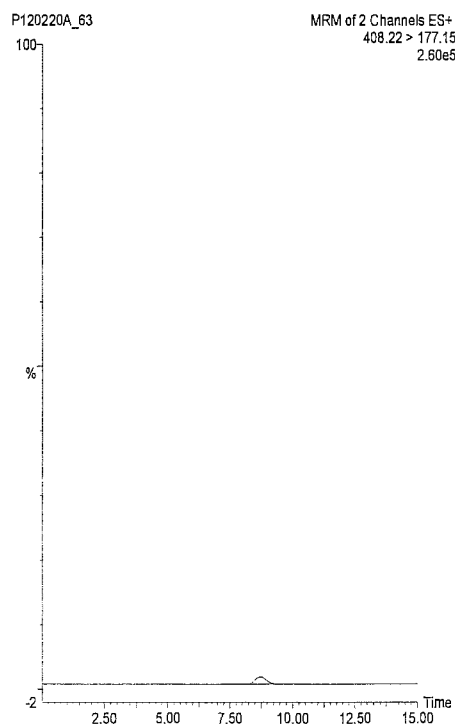
全果実

10 μ L/4 mL/2 g



果肉

10 μ L/2 mL/2 g



白部

10 μ L/2 mL/2 g

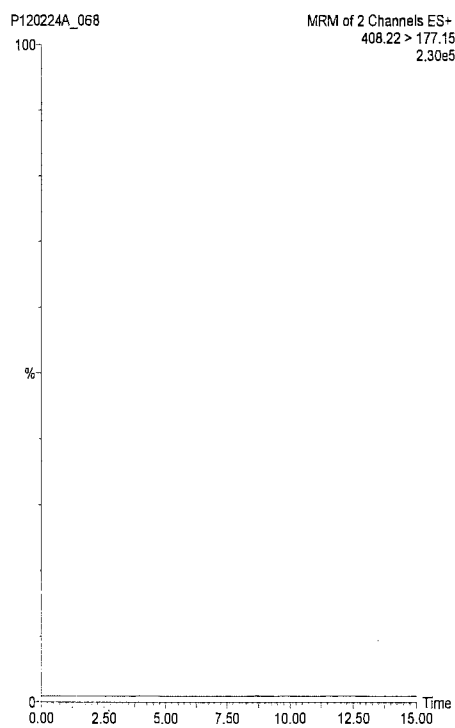
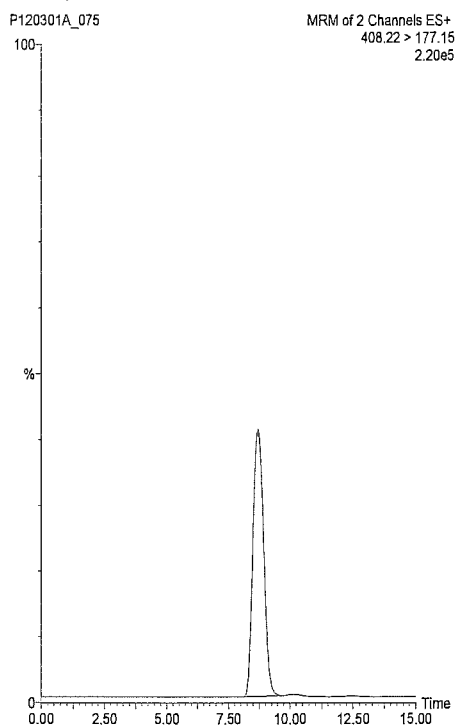


図 1.3.5. (続き) 処理のクロマトグラム

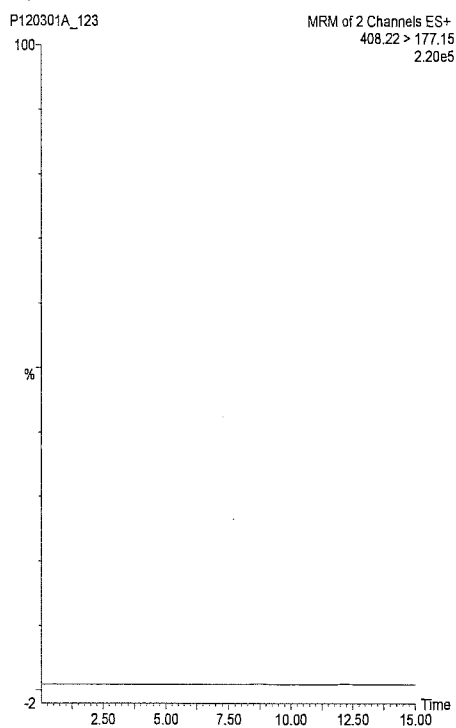
果皮

10 μ L/4 mL/1 g



果汁

10 μ L/1 mL/2.5 g



絞るかす

10 μ L/2 mL/2 g

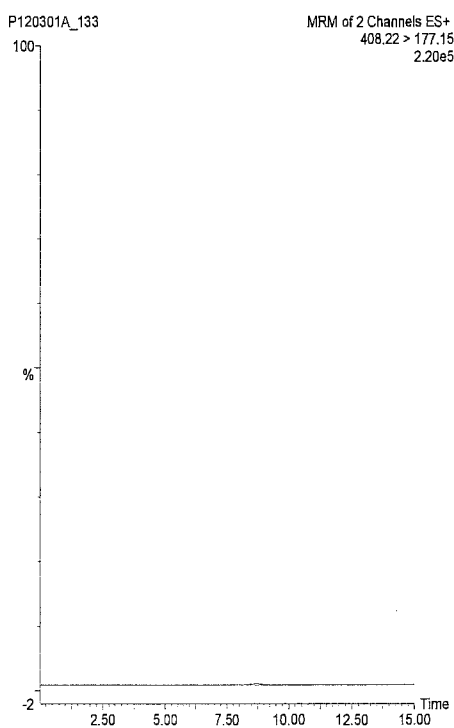
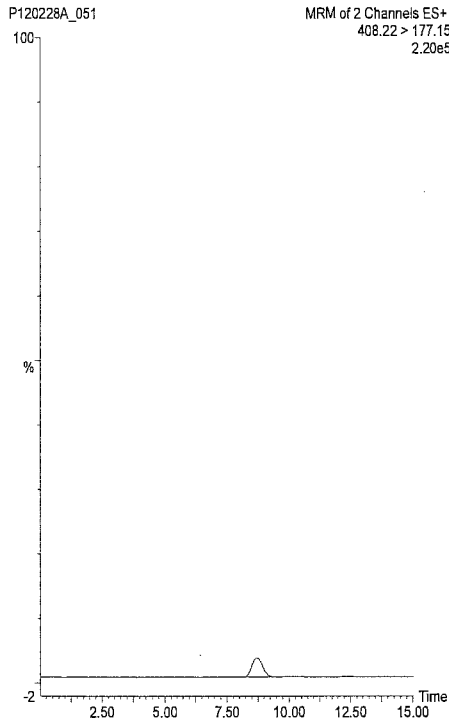


図 1.3.5. (続き) 処理のクロマトグラム

宮崎 すいか 小玉 処理区個体番号 1

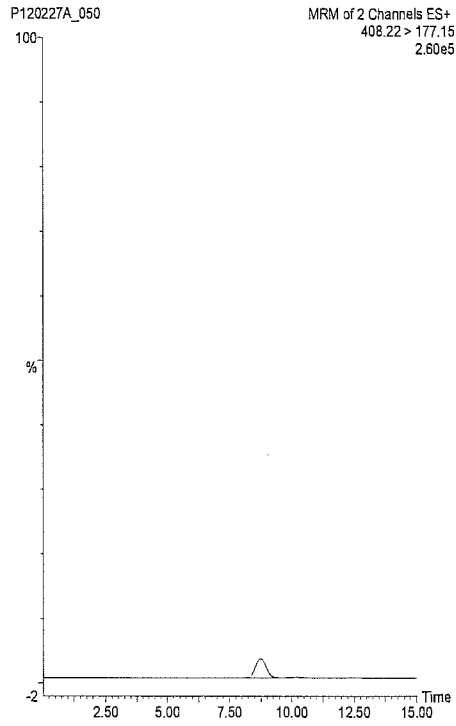
ホール

10 μ L/4 mL/2 g



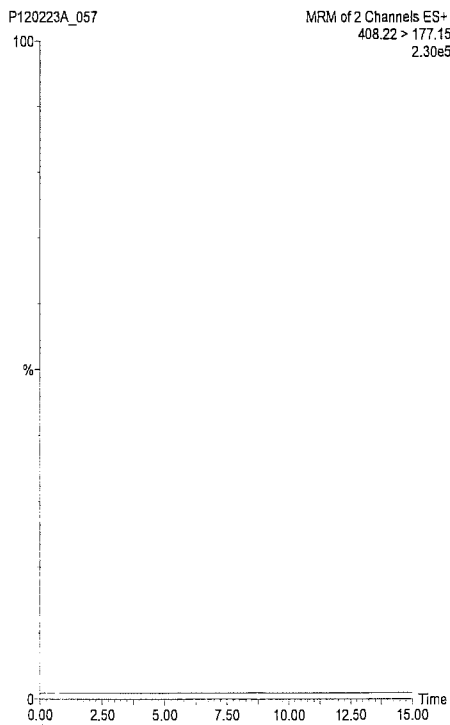
全果実

10 μ L/4 mL/2 g



果肉

10 μ L/2 mL/2 g



白部

10 μ L/2 mL/2 g

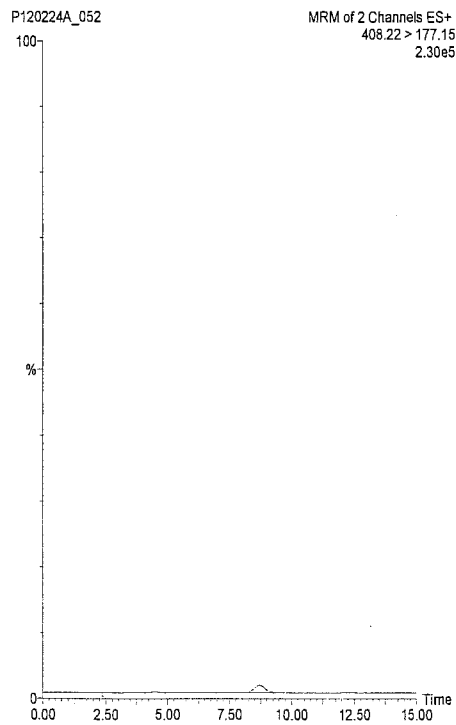
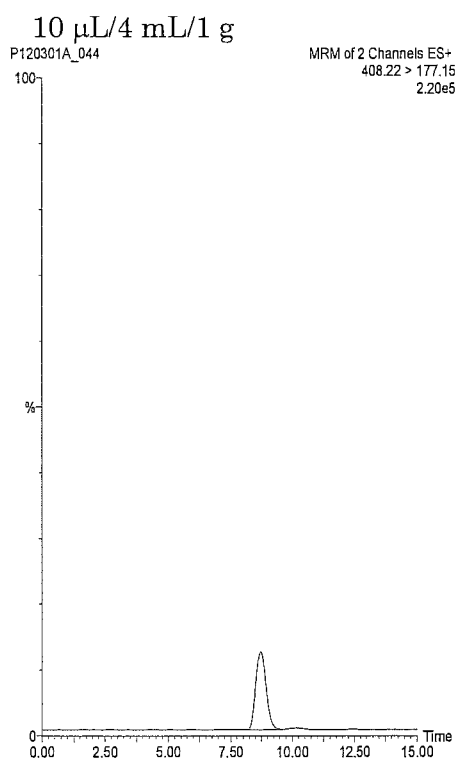
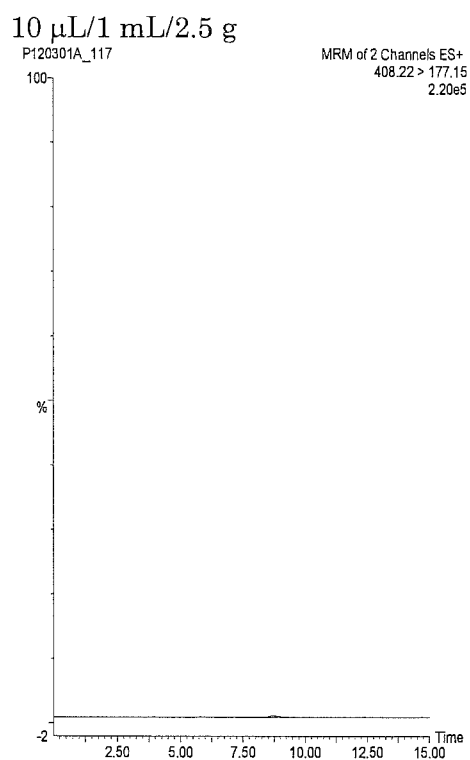


図 1.3.5. (続き) 処理のクロマトグラム

果皮



果汁



絞るかす

10 μ L/2 mL/2 g

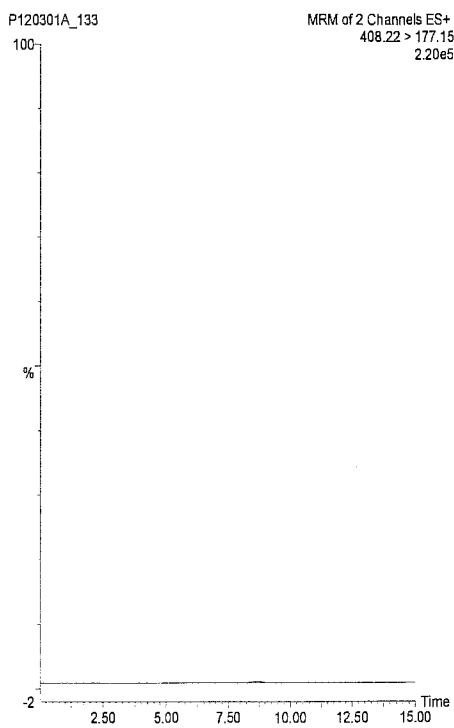


図 1.4. フェノブカルブ

図 1.4.1. 検量線の一例

フェノブカルブ

$$Y=aX+b$$

(February 17, 2012)

a= 2064035.209

b= -2021.62674

r= 0.999908186

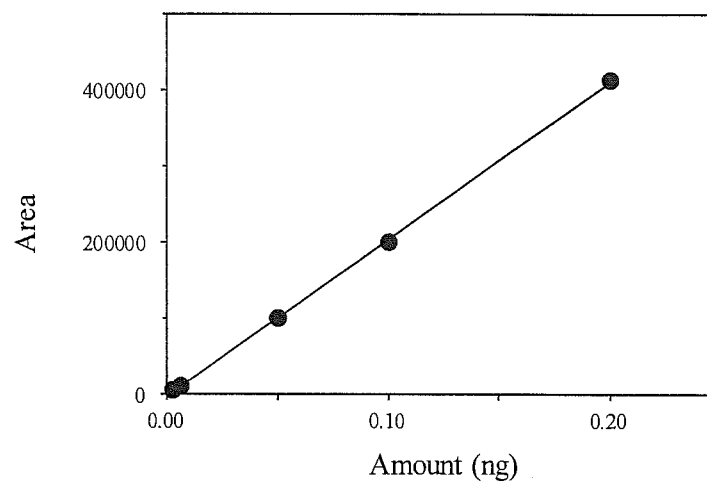
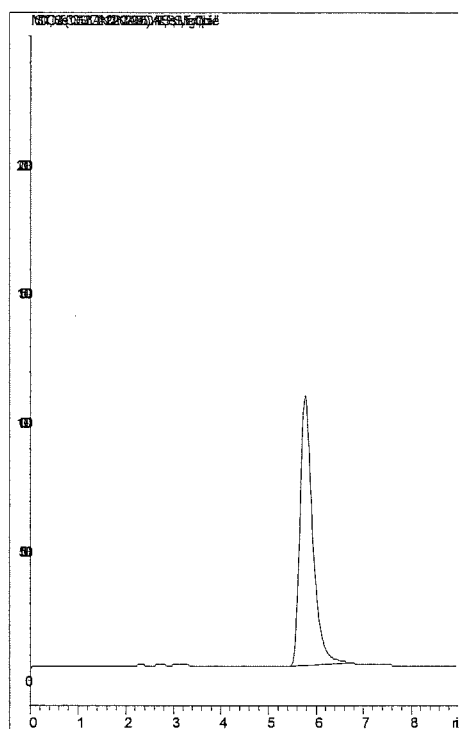
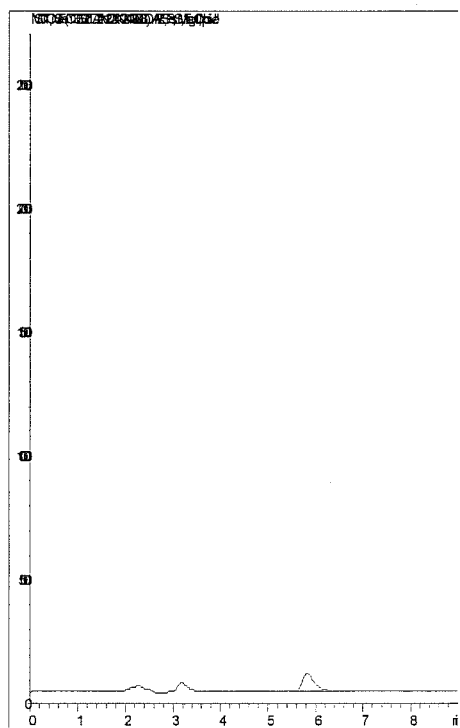


図 1.4.2. フェノバルブ標準品のクロマトグラム
標準品 0.1ng



標準品 0.00625 ng (定量限界相当量)



標準品 0.005 ng (定量限界相当量)

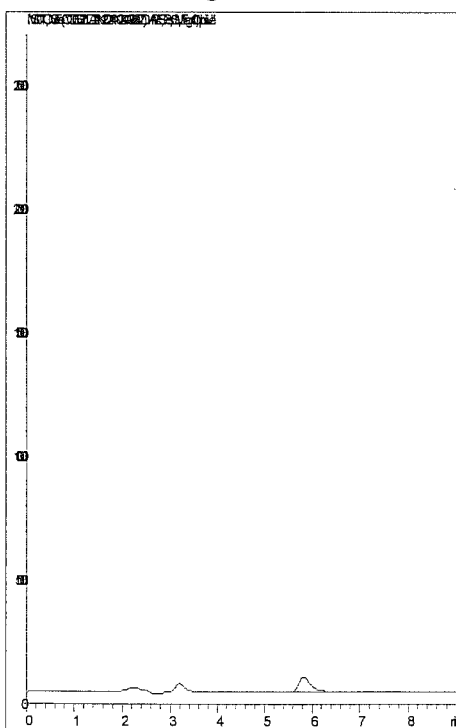
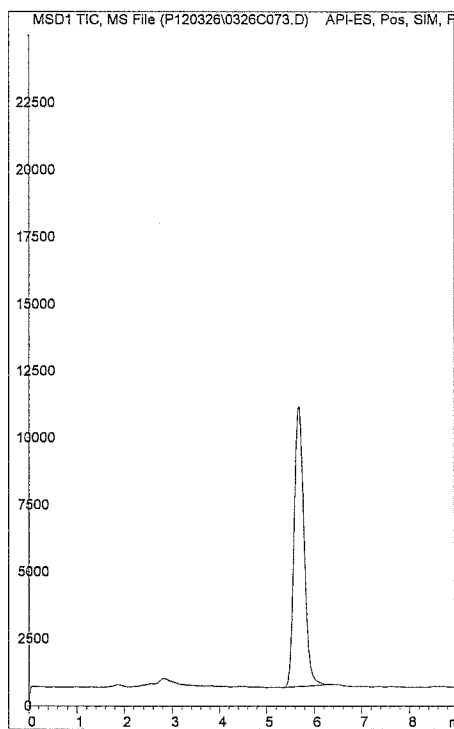


図 1.4.3. 回収率のクロマトグラム

高知 すいか 大玉 全果実

1 mg/kg 添加

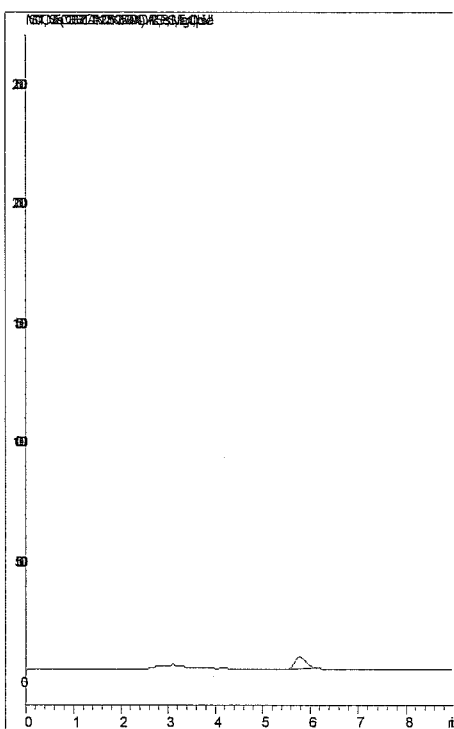
10 μ L/100 mL/2 g



高知 すいか 大玉 全果実

0.002 mg/kg 添加

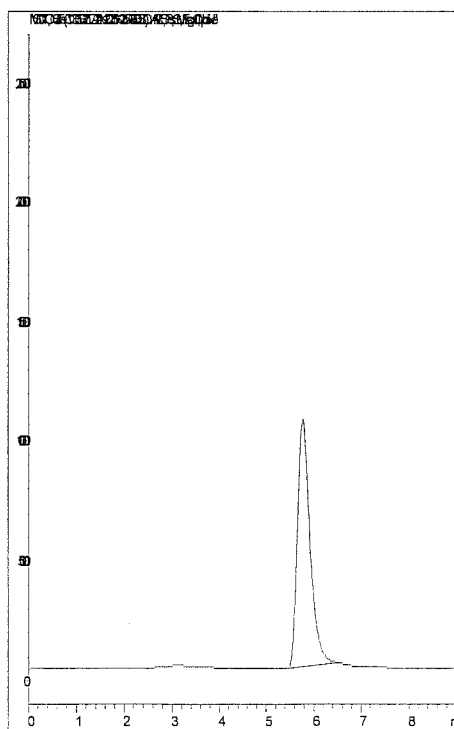
10 μ L/4 mL/2 g



高知 すいか 大玉 果肉

0.05 mg/kg 添加

10 μ L/5 mL/2 g



高知 すいか 大玉 果肉

0.001 mg/kg 添加

10 μ L/2 mL/2 g

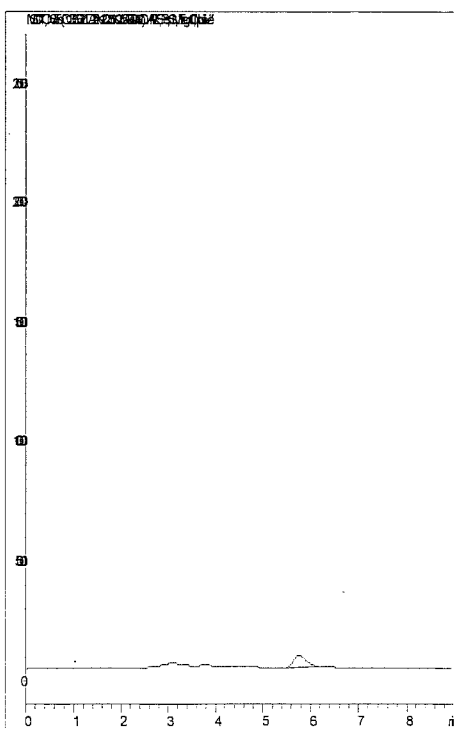
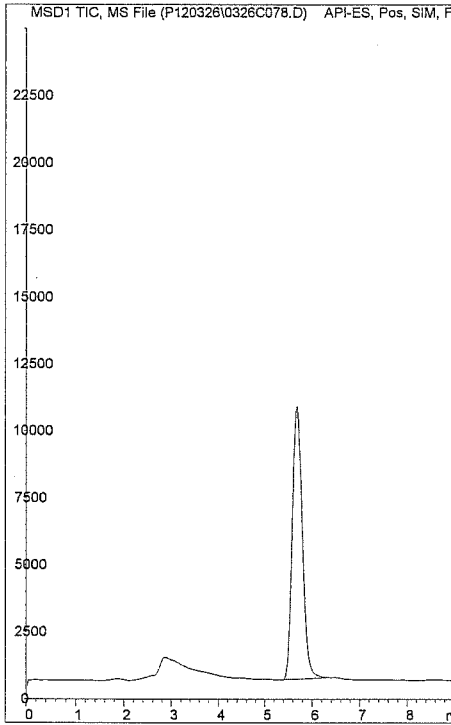


図 1.4.3. (続き) 回収率のクロマトグラム

高知 すいか 大玉 白部

0.5 mg/kg 添加

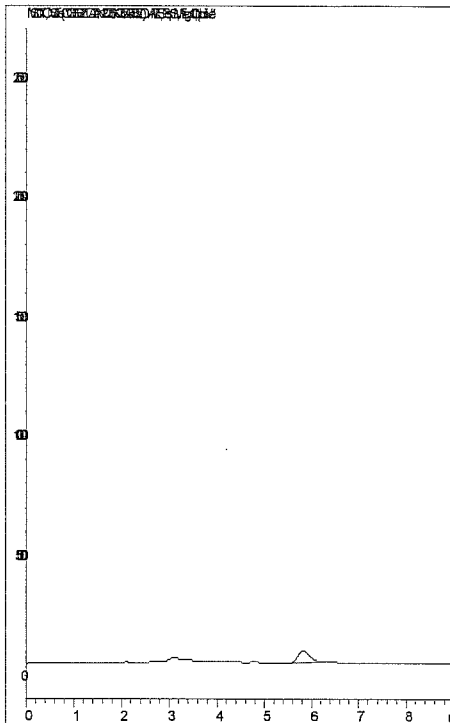
10 μ L/50 mL/2 g



高知 すいか 大玉 白部

0.001 mg/kg 添加

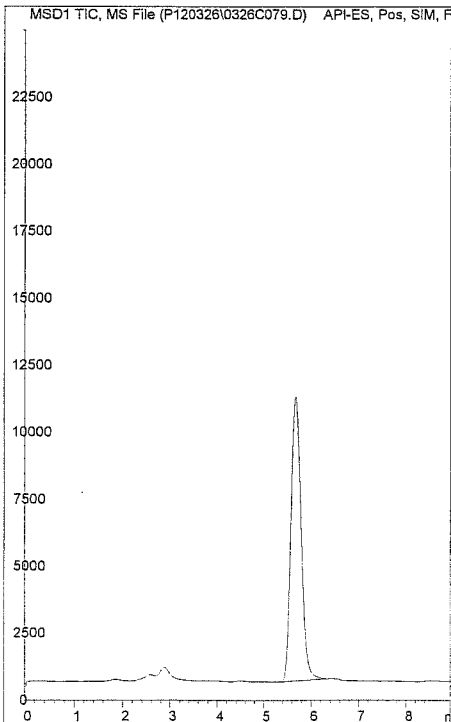
10 μ L/2 mL/2 g



高知 すいか 大玉 果皮

1 mg/kg 添加

10 μ L/50 mL/1 g



高知 すいか 大玉 果皮

0.005 mg/kg 添加

10 μ L/4 mL/1 g

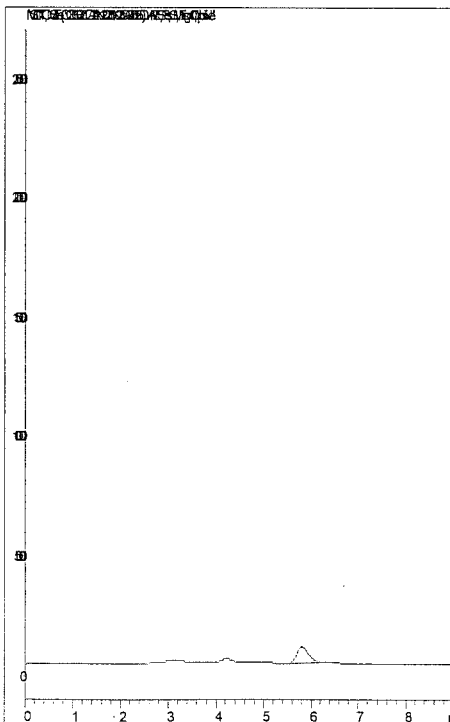
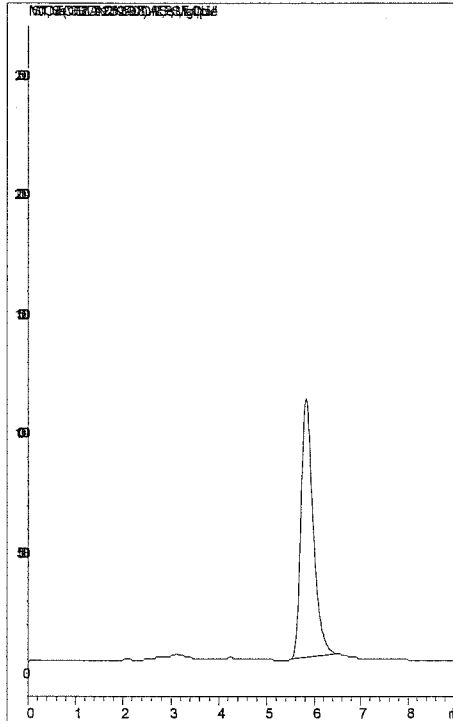


図 1.4.3. (続き) 回収率のクロマトグラム

高知 すいか 大玉 果汁

0.025 mg/kg 添加

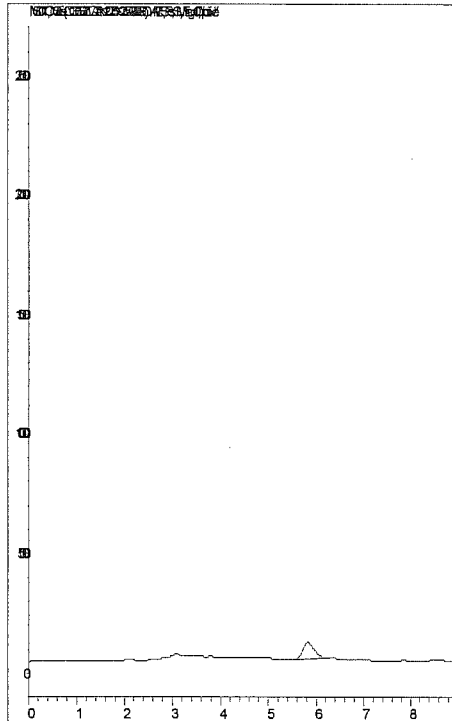
10 μ L/3 mL/2.5 g



高知 すいか 大玉 果汁

0.0005 mg/kg 添加

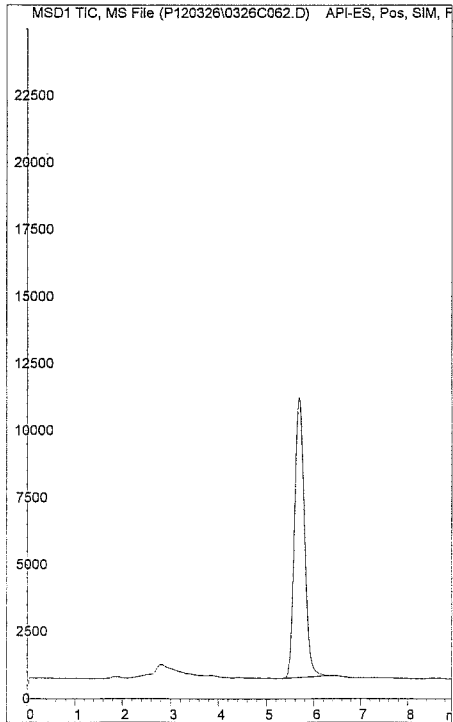
10 μ L/1 mL/2.5 g



高知 すいか 小玉 全果実

1 mg/kg 添加

10 μ L/100 mL/2 g



高知 すいか 小玉 全果実

0.002 mg/kg 添加

10 μ L/4 mL/2 g

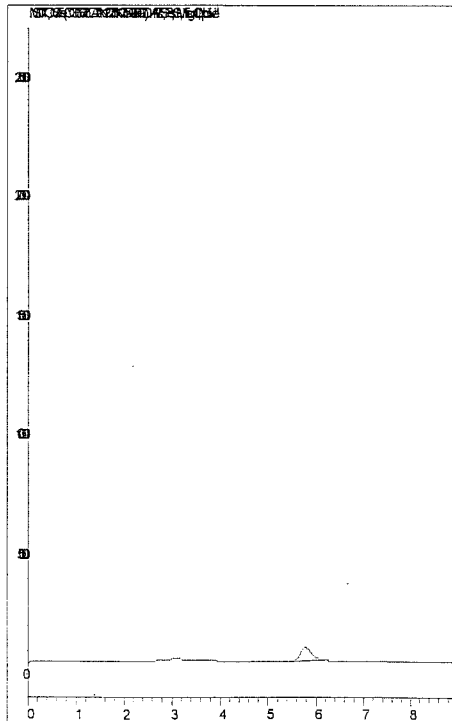
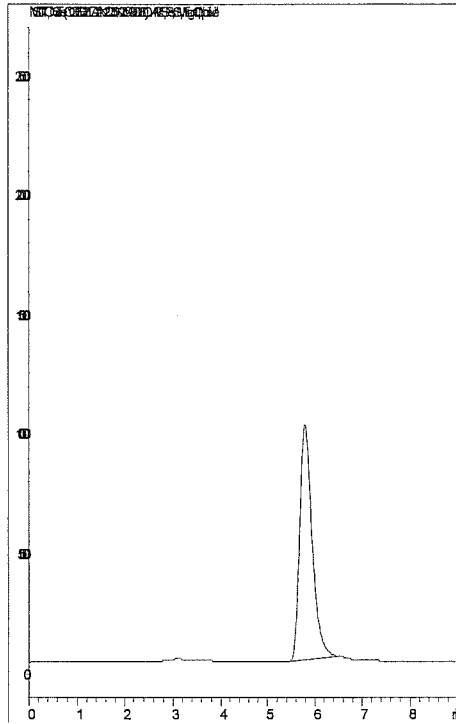


図 1.4.3. (続き) 回収率のクロマトグラム

高知 すいか 小玉 果肉

0.05 mg/kg 添加

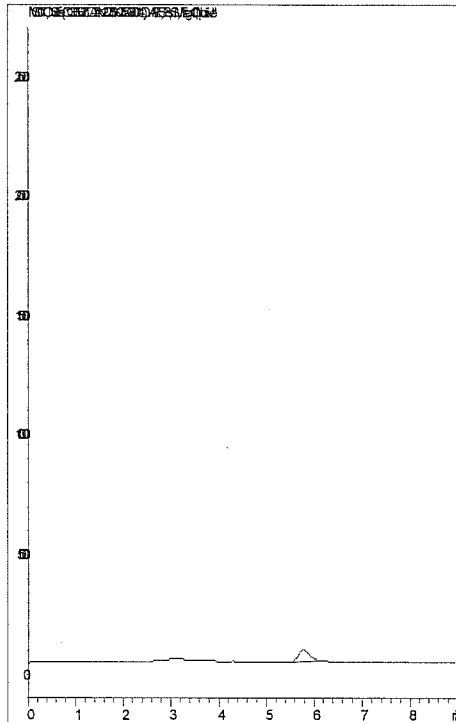
10 μ L/5 mL/2 g



高知 すいか 小玉 果肉

0.001 mg/kg 添加

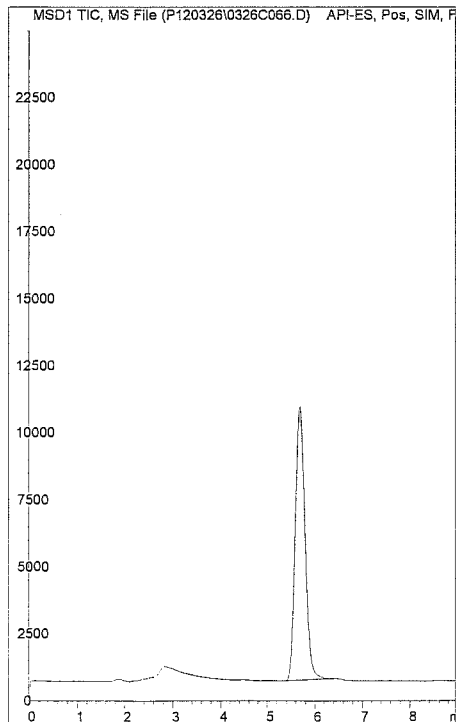
10 μ L/2 mL/2 g



高知 すいか 小玉 白部

0.5 mg/kg 添加

10 μ L/20 mL/2 g



高知 すいか 小玉 白部

0.001 mg/kg 添加

10 μ L/4 mL/2 g

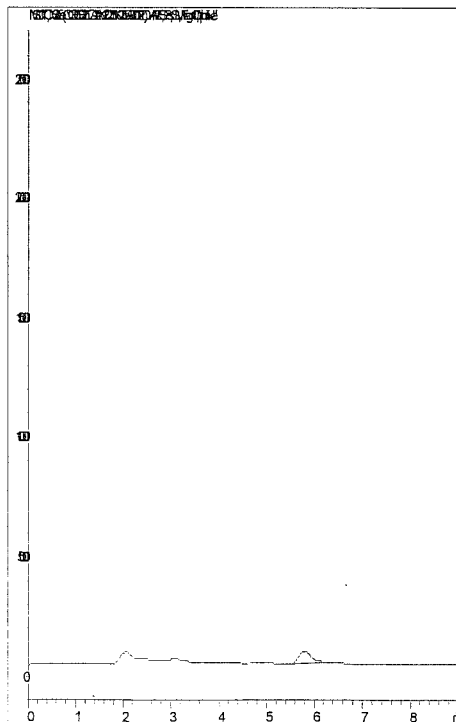
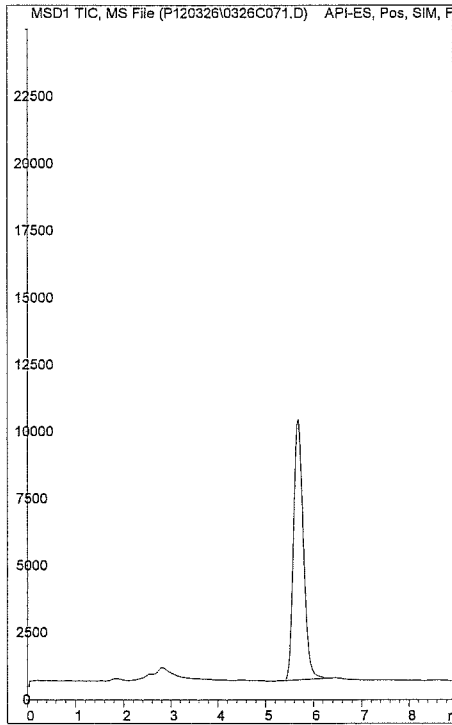


図 1.4.3. (続き) 回収率のクロマトグラム

高知 すいか 小玉 果皮

2 mg/kg 添加

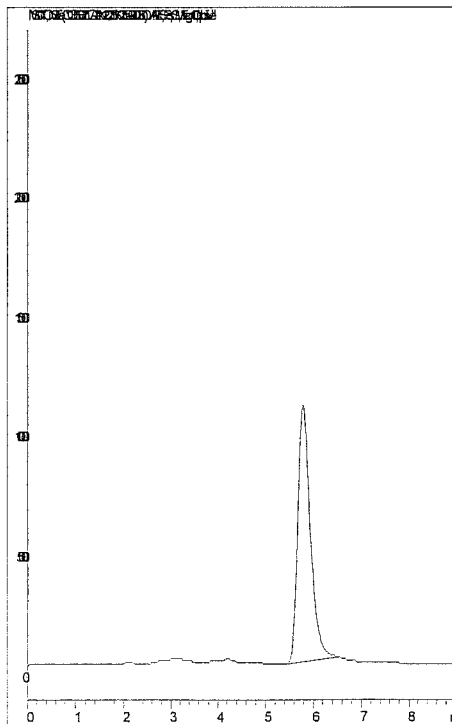
10 μ L/100 mL/1 g



高知 すいか 小玉 果汁

0.025 mg/kg 添加

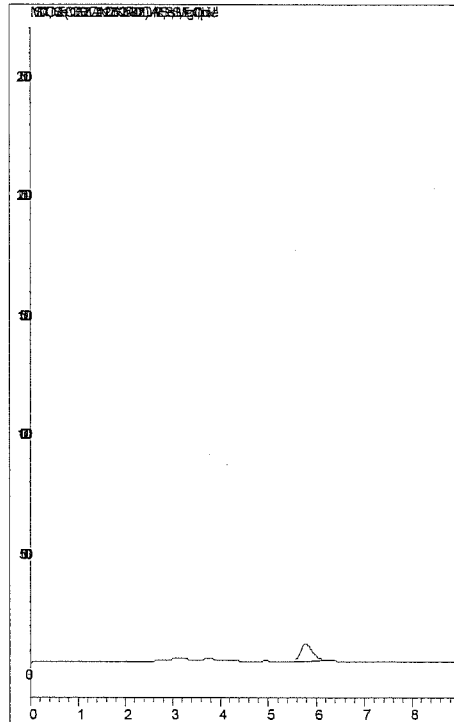
10 μ L/3 mL/2.5 g



高知 すいか 小玉 果皮

0.005 mg/kg 添加

10 μ L/4 mL/1 g



高知 すいか 小玉 果汁

0.0005 mg/kg 添加

10 μ L/1 mL/2.5 g

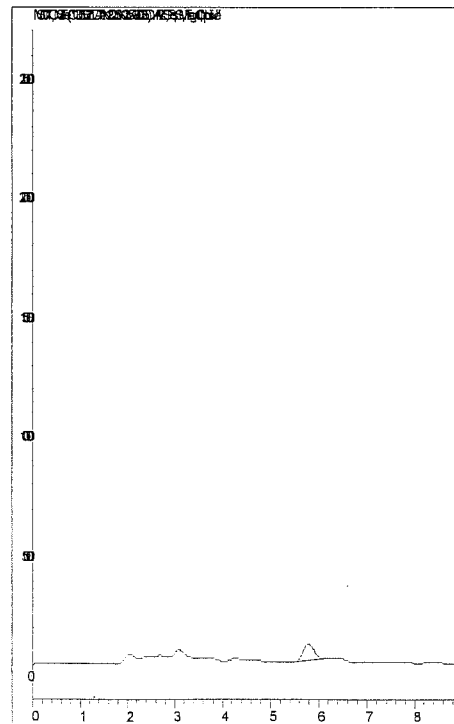
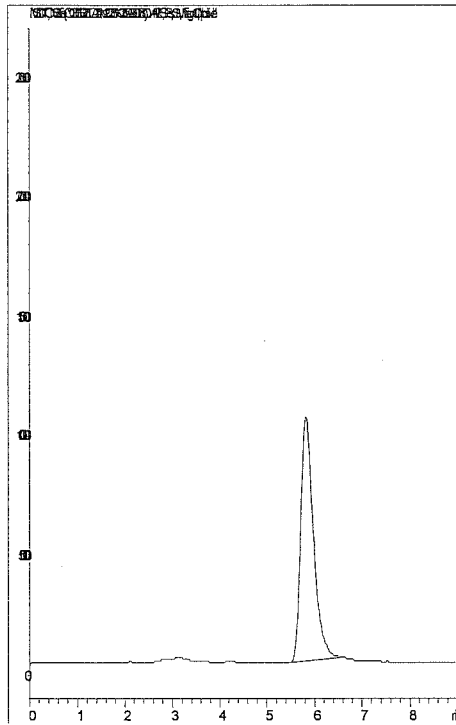


図 1.4.3. (続き) 回収率のクロマトグラム

宮崎 すいか 大玉 全果実

0.1 mg/kg 添加

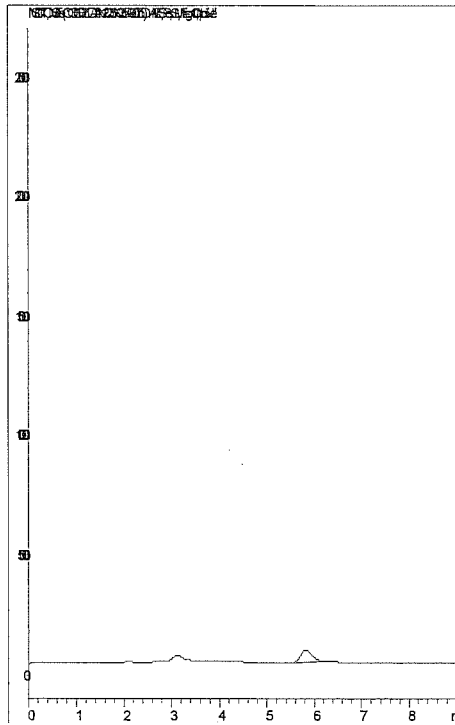
10 μ L/10 mL/2 g



宮崎 すいか 大玉 全果実

0.002 mg/kg 添加

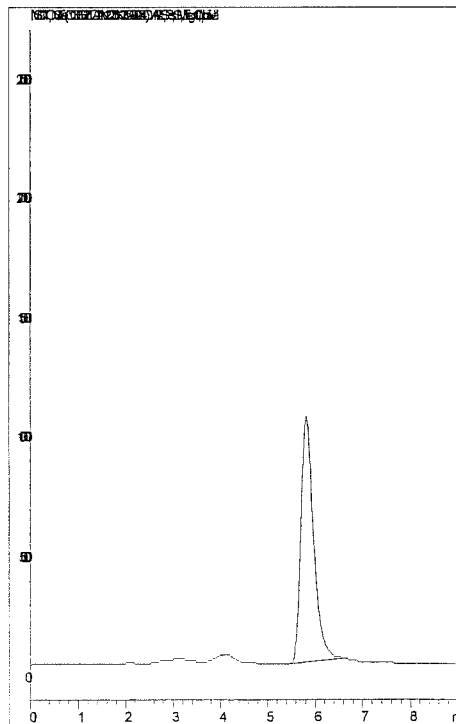
10 μ L/4 mL/2 g



宮崎 すいか 大玉 果肉

0.05 mg/kg 添加

10 μ L/5 mL/2 g



宮崎 すいか 大玉 果肉

0.001 mg/kg 添加

10 μ L/2 mL/2 g

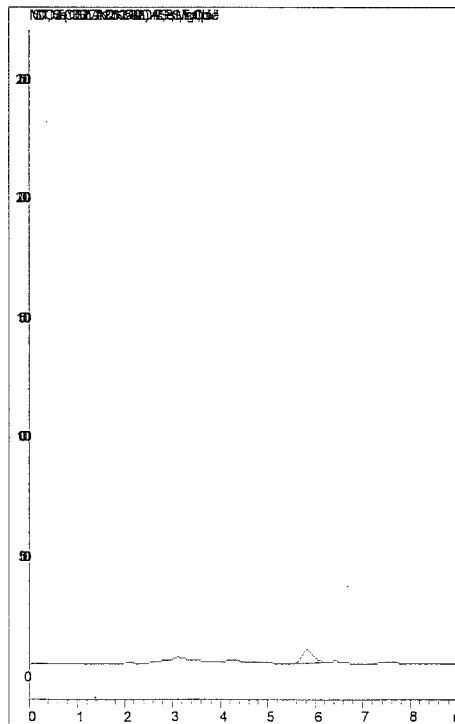
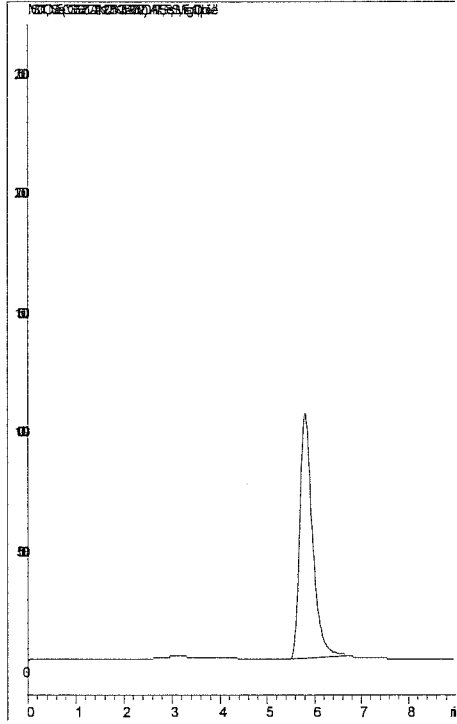


図 1.4.3. (続き) 回収率のクロマトグラム

宮崎 すいか 大玉 白部

0.05 mg/kg 添加

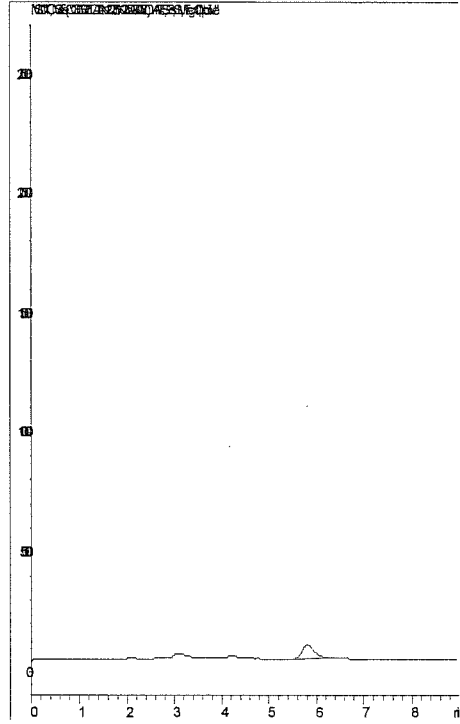
10 μ L/5 mL/2 g



宮崎 すいか 大玉 白部

0.001 mg/kg 添加

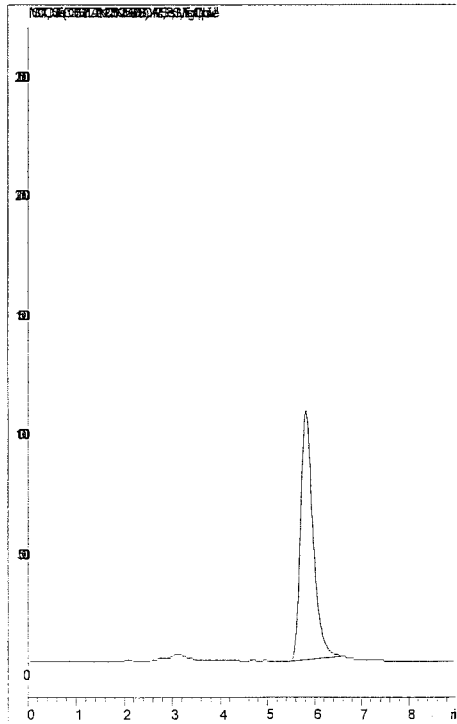
10 μ L/2 mL/2 g



宮崎 すいか 大玉 果皮

0.25 mg/kg 添加

10 μ L/12 mL/1 g



宮崎 すいか 大玉 果皮

0.005 mg/kg 添加

10 μ L/4 mL/1 g

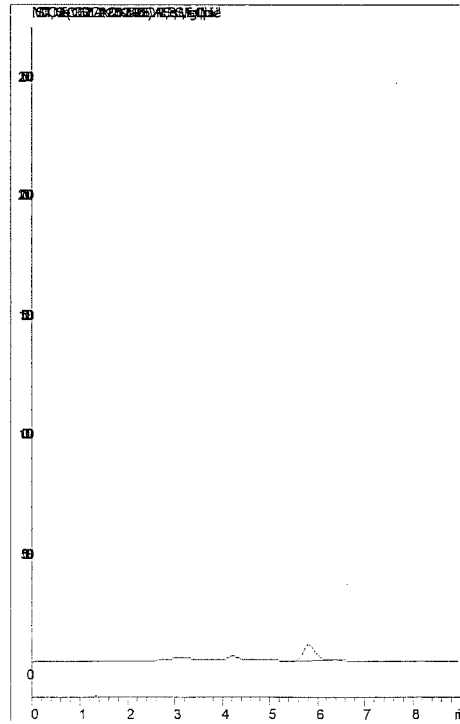
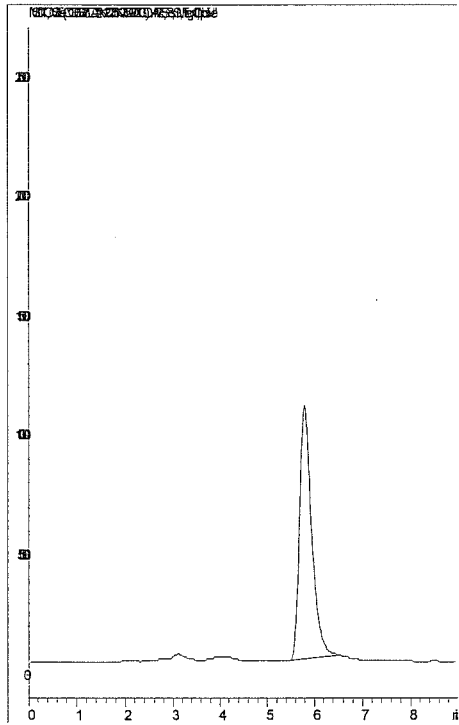


図 1.4.3. (続き) 回収率のクロマトグラム

宮崎 すいか 大玉 果汁

0.025 mg/kg 添加

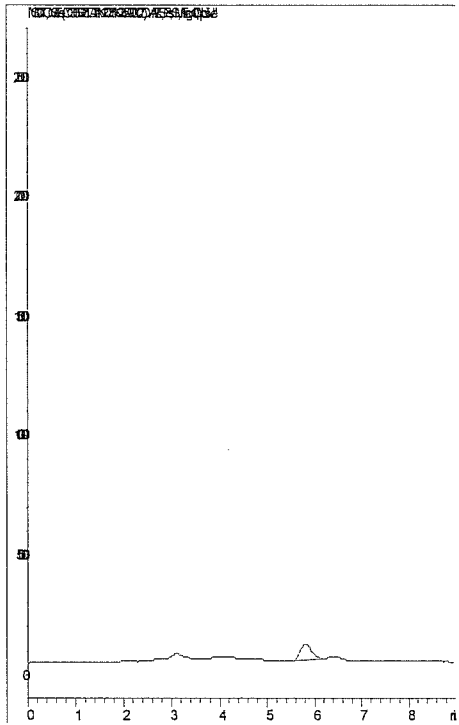
10 μ L/3 mL/2.5 g



宮崎 すいか 大玉 果汁

0.0005 mg/kg 添加

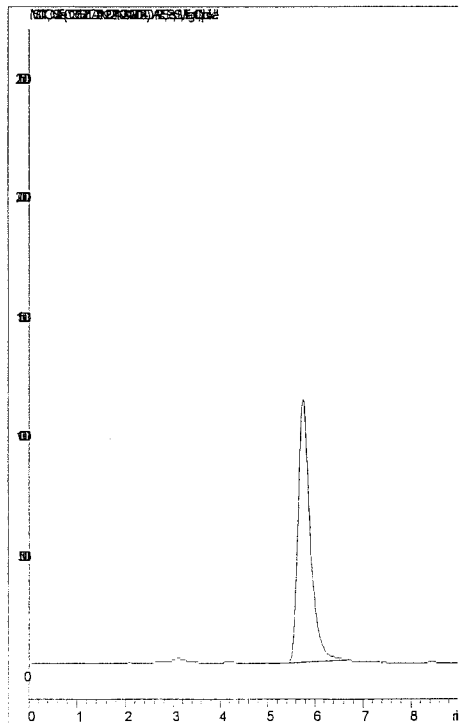
10 μ L/1 mL/2.5 g



宮崎 すいか 小玉 全果実

0.1 mg/kg 添加

10 μ L/10 mL/2 g



宮崎 すいか 小玉 全果実

0.002 mg/kg 添加

10 μ L/4 mL/2 g

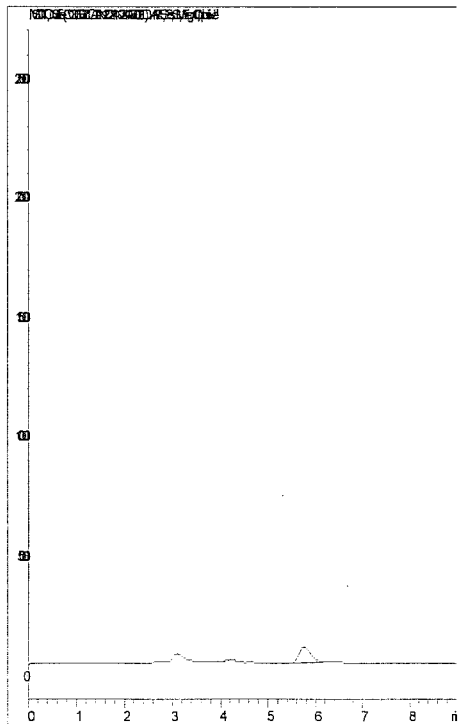
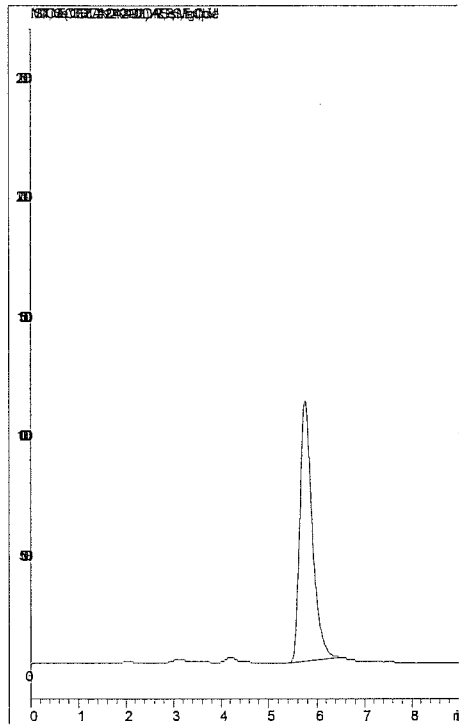


図 1.4.3. (続き) 回収率のクロマトグラム

宮崎 すいか 小玉 果肉

0.05 mg/kg 添加

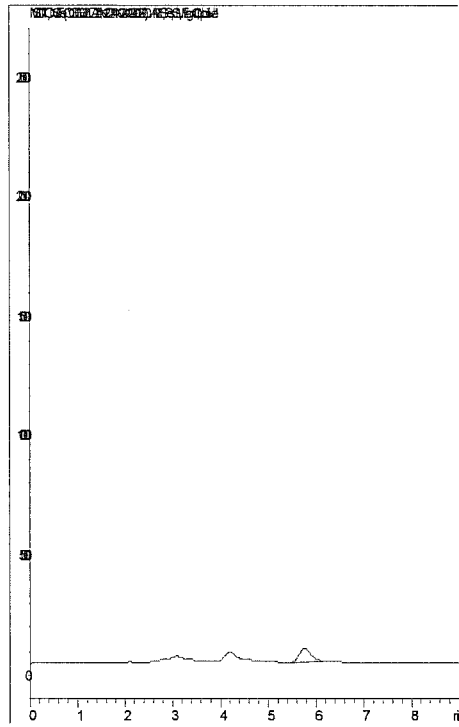
10 μ L/5 mL/2 g



宮崎 すいか 小玉 果肉

0.001 mg/kg 添加

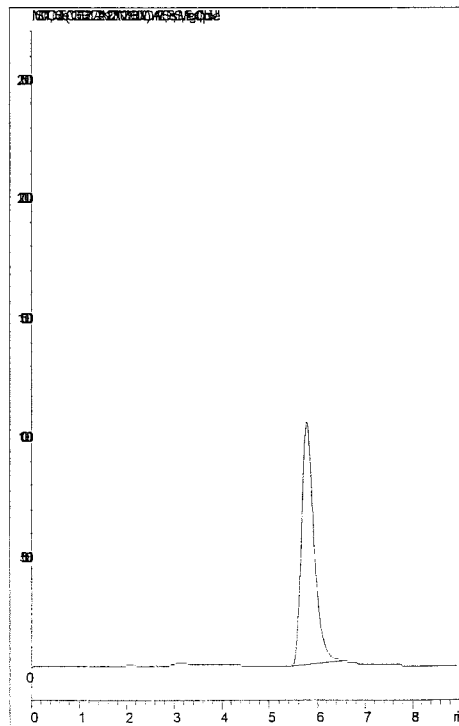
10 μ L/2 mL/2 g



宮崎 すいか 小玉 白部

0.05 mg/kg 添加

10 μ L/5 mL/2 g



宮崎 すいか 小玉 白部

0.001 mg/kg 添加

10 μ L/2 mL/2 g

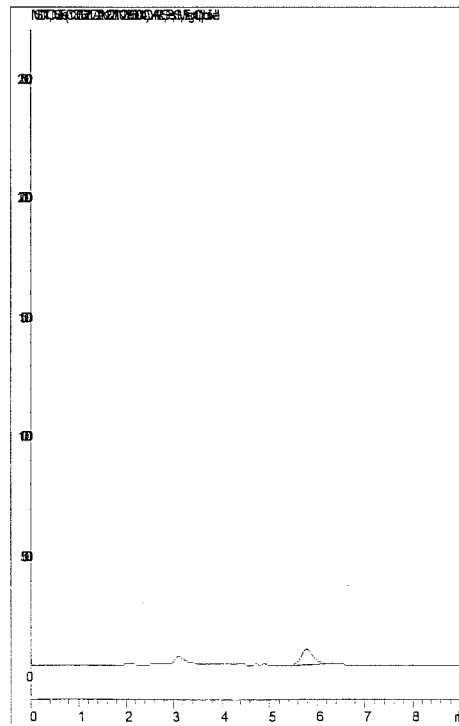
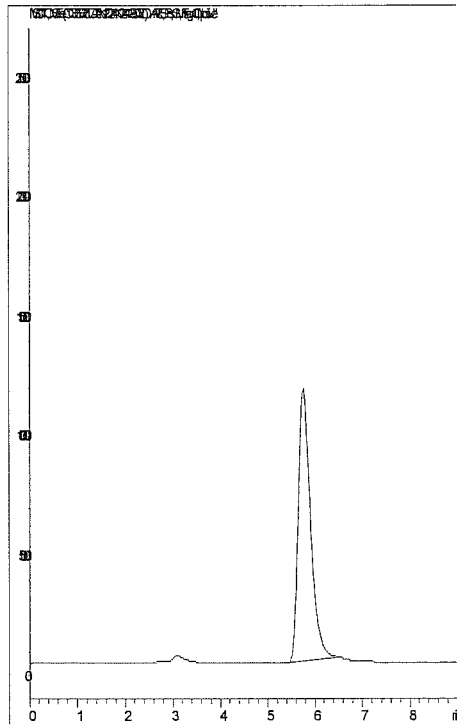


図 1.4.3. (続き) 回収率のクロマトグラム

宮崎 すいか 小玉 果皮

0.25 mg/kg 添加

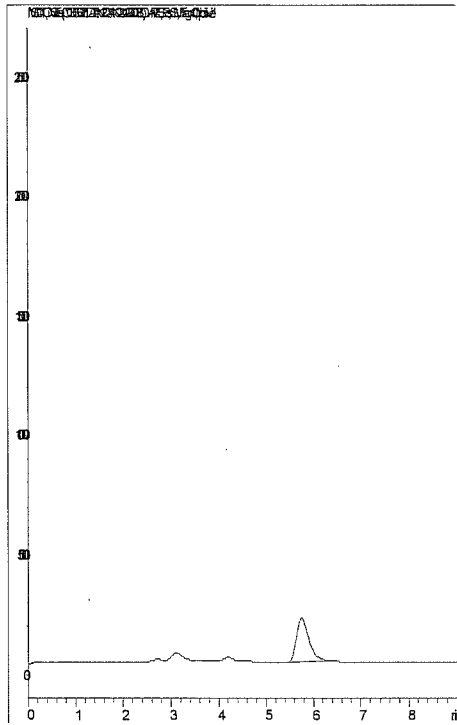
10 μ L/12 mL/1 g



宮崎 すいか 小玉 果皮

0.005 mg/kg 添加

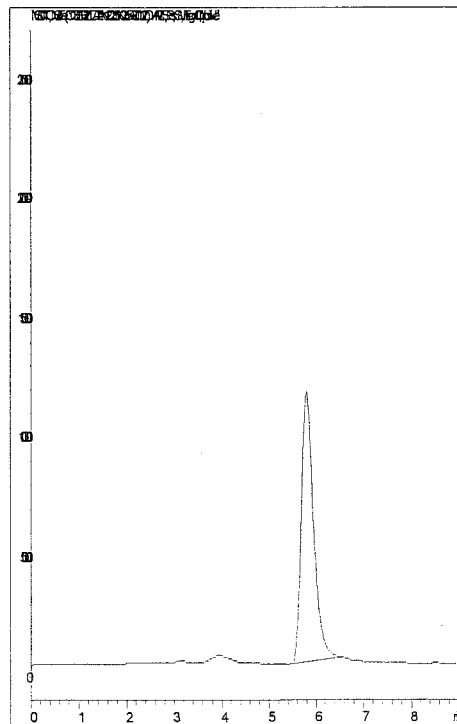
10 μ L/4 mL/1 g



宮崎 すいか 小玉 果汁

0.025 mg/kg 添加

10 μ L/3 mL/2.5 g



宮崎 すいか 小玉 果汁

0.0005 mg/kg 添加

10 μ L/1 mL/2.5 g

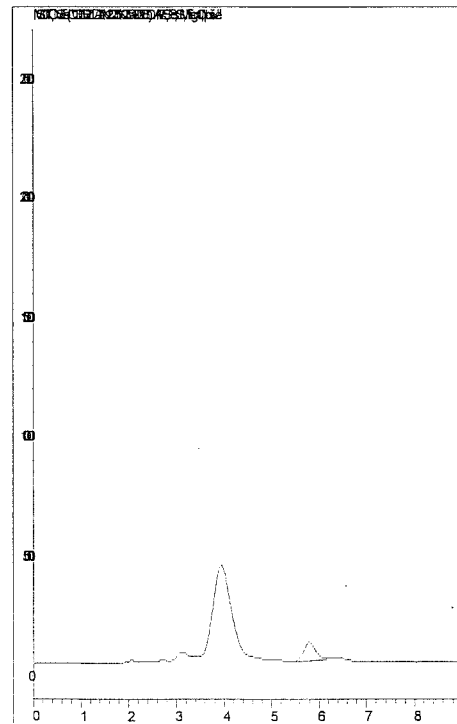
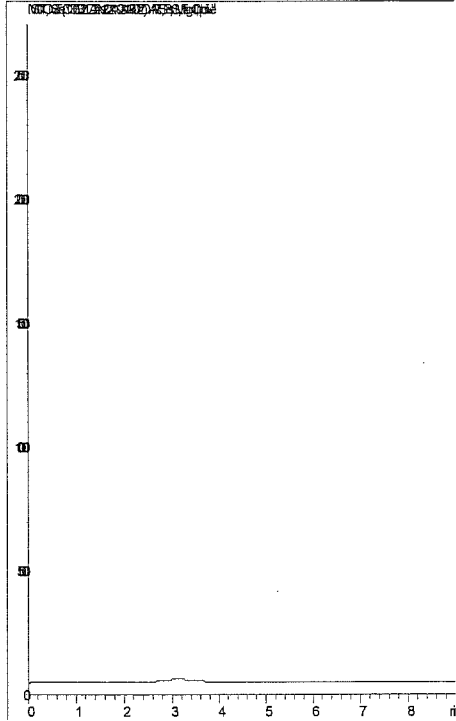


図 1.4.4. 無処理のクロマトグラム

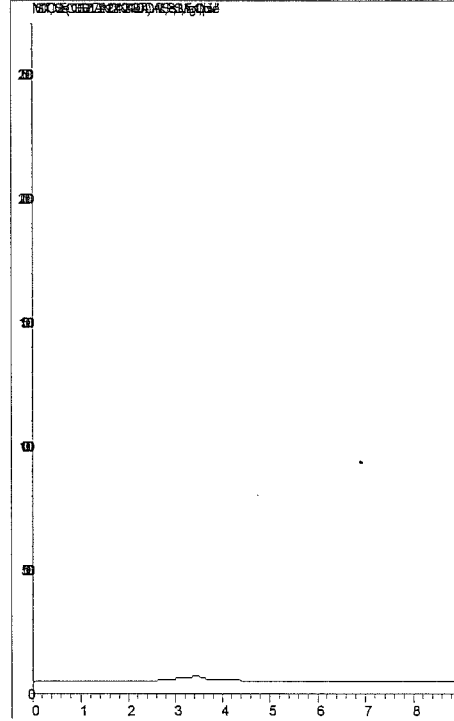
高知 すいか 大玉 全果実

10 μ L/4 mL/2 g



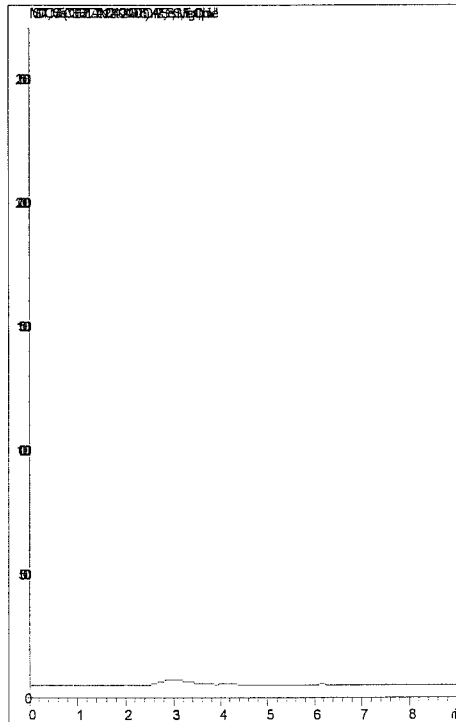
高知 すいか 大玉 果肉

10 μ L/2 mL/2 g



高知 すいか 大玉 果肉(白部)

10 μ L/2 mL/2 g



高知 すいか 大玉 果皮

10 μ L/4 mL/1 g

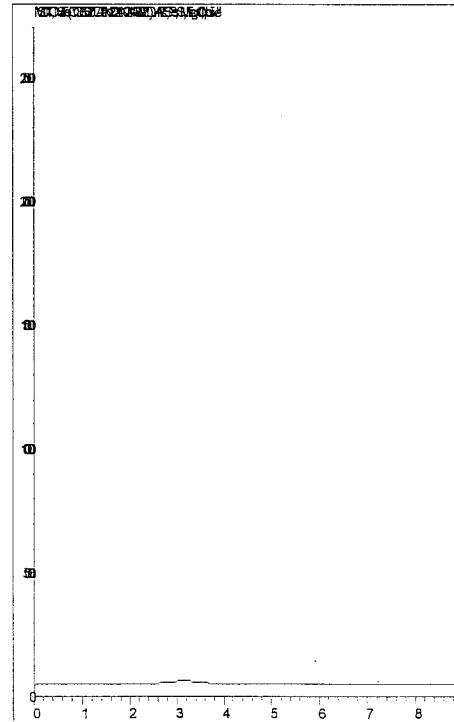
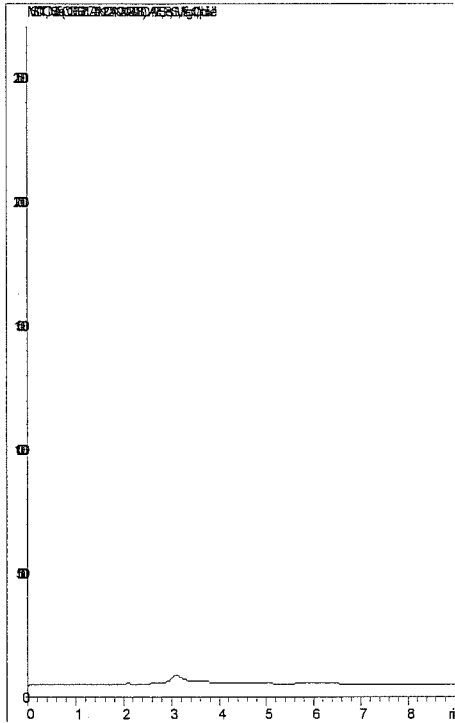


図 1.4.4. (続き) 無処理のクロマトグラム

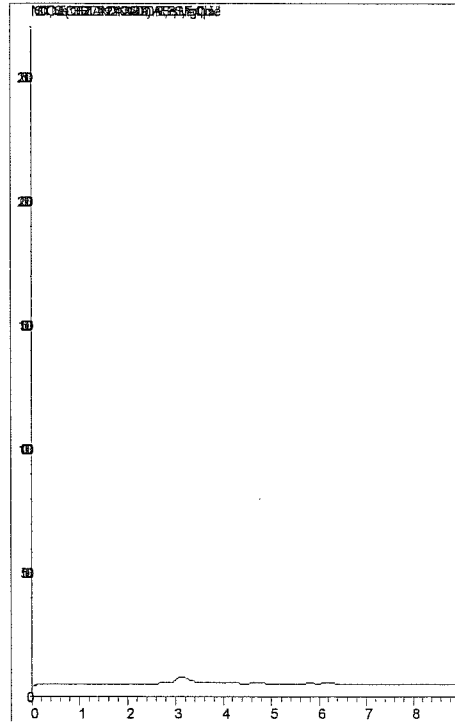
高知 すいか 大玉 果汁

10 μ L/1 mL/2.5 g



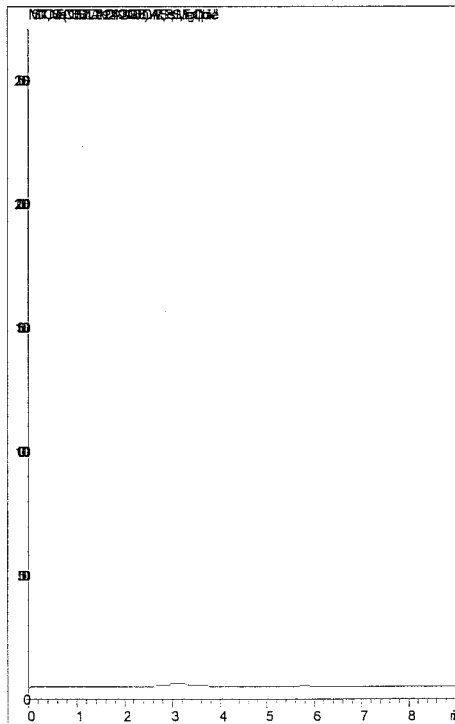
高知 すいか 大玉 絞りかす

10 μ L/2 mL/2 g



高知 すいか 小玉 全果実

10 μ L/4 mL/2 g



高知 すいか 小玉 果肉

10 μ L/2 mL/2 g

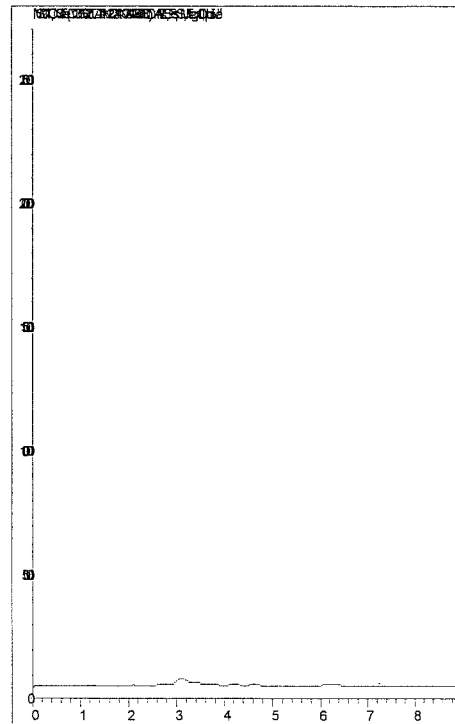
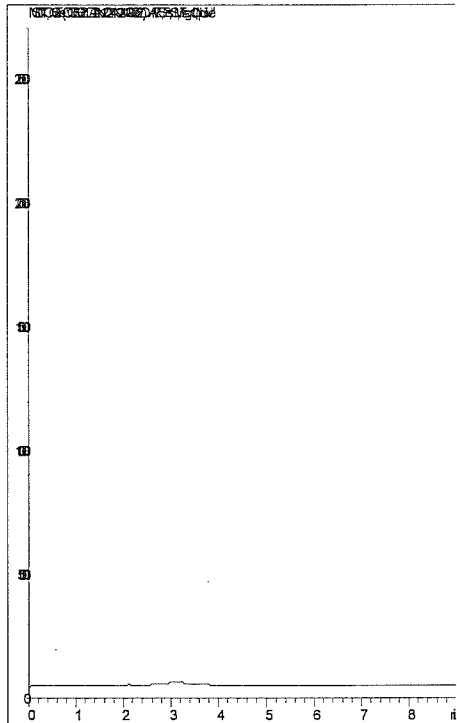


図 1.4.4. (続き) 無処理のクロマトグラム

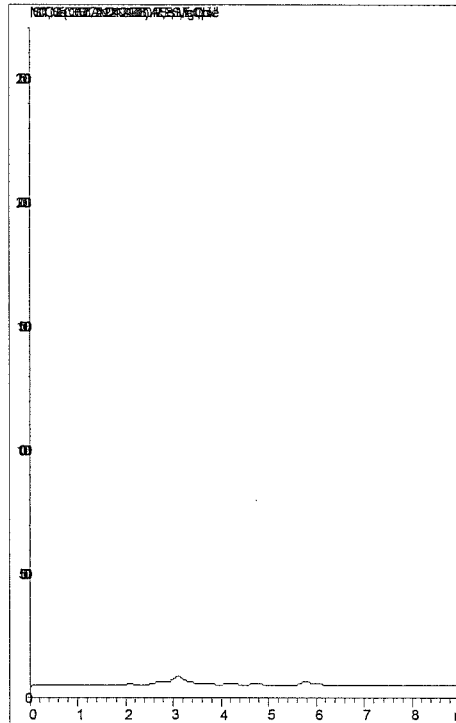
高知 すいか 小玉 果肉(白部)

10 μ L/2 mL/2 g



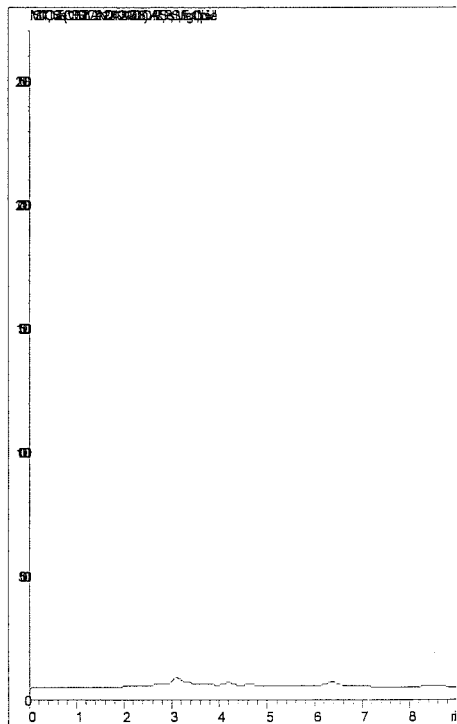
高知 すいか 小玉 果皮

10 μ L/4 mL/1 g



高知 すいか 小玉 果汁

10 μ L/1 mL/2.5 g



高知 すいか 小玉 絞りかす

10 μ L/2 mL/2 g

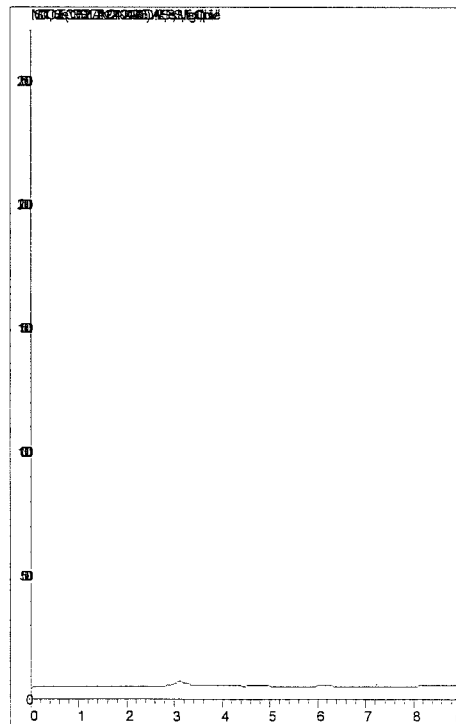
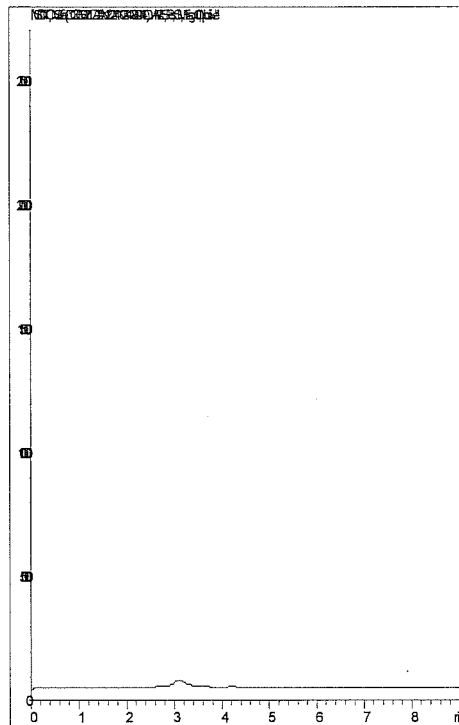


図 1.4.4. (続き) 無処理のクロマトグラム

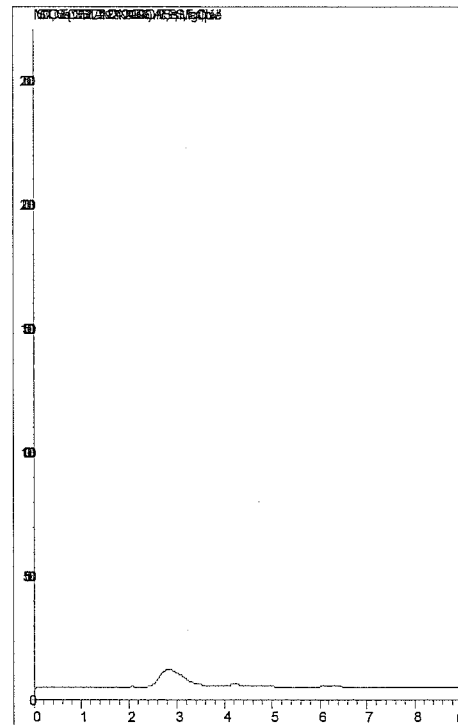
宮崎 すいか 大玉 全果実

10 μ L/4 mL/2 g



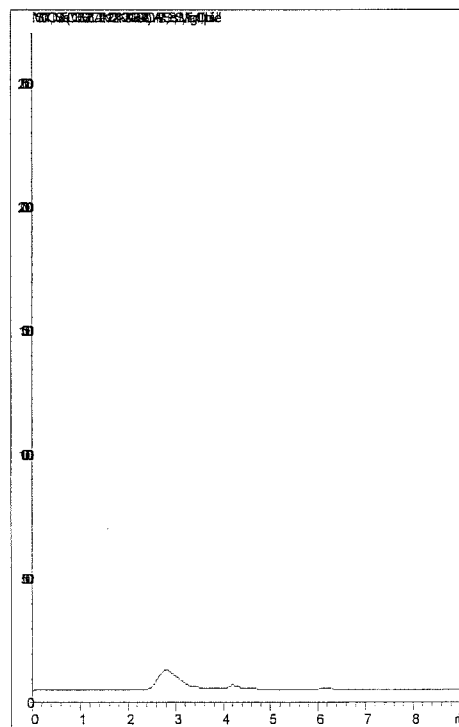
宮崎 すいか 大玉 果肉

10 μ L/2 mL/2 g



宮崎 すいか 大玉 白部

10 μ L/2 mL/2 g



宮崎 すいか 大玉 果皮

10 μ L/4 mL/1 g

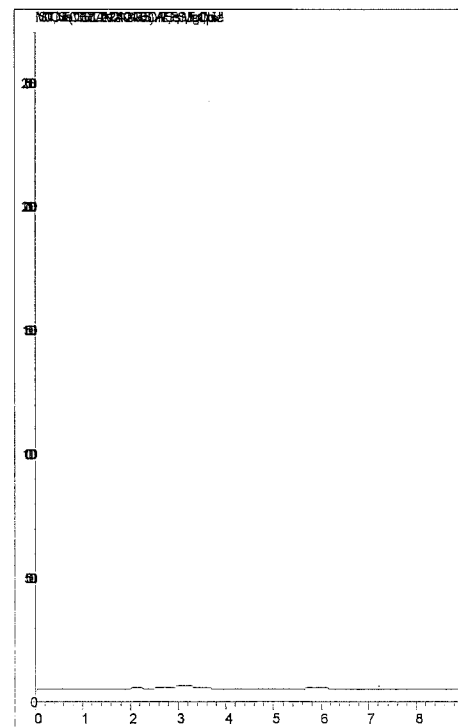
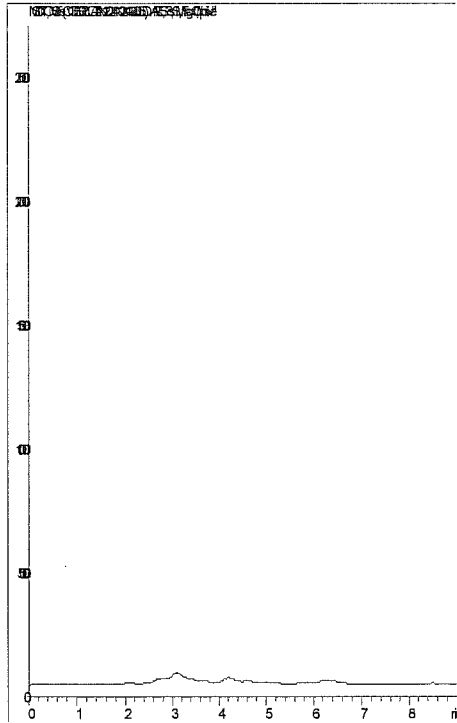


図 1.4.4. (続き) 無処理のクロマトグラム

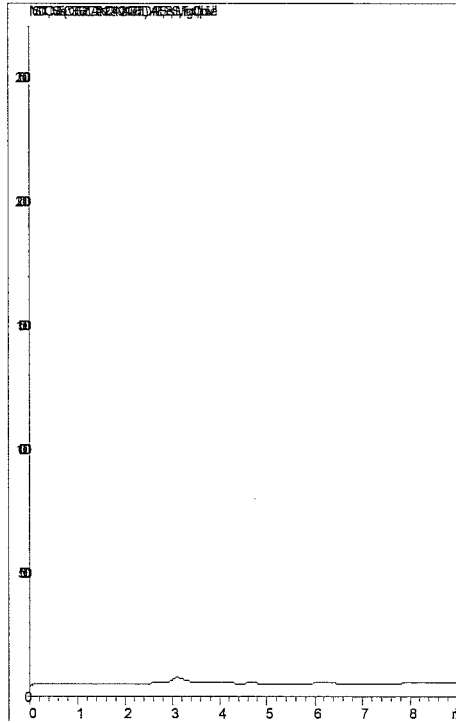
宮崎 すいか 大玉 果汁

10 μ L/1 mL/2.5 g



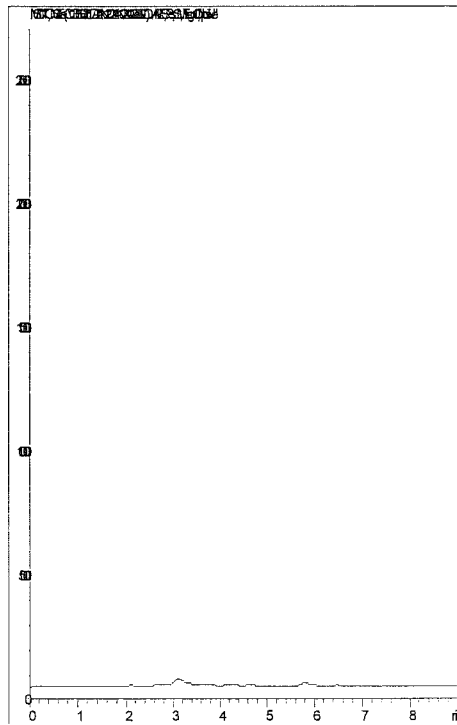
宮崎 すいか 大玉 絞りかす

10 μ L/2 mL/2 g



宮崎 すいか 小玉 全果実

10 μ L/4 mL/2 g



宮崎 すいか 小玉 果肉

10 μ L/2 mL/2 g

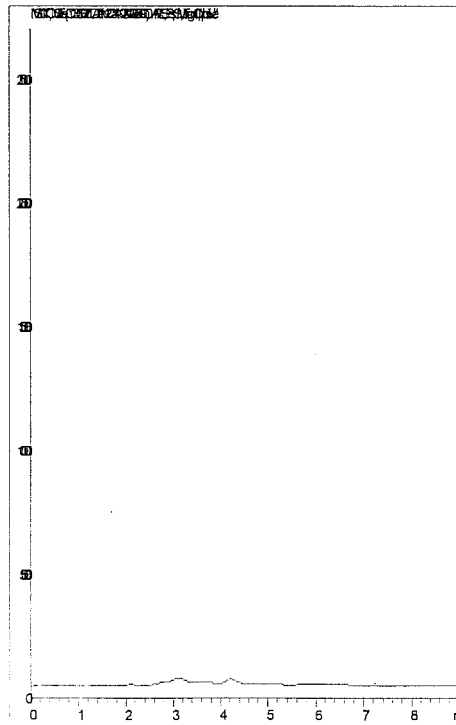
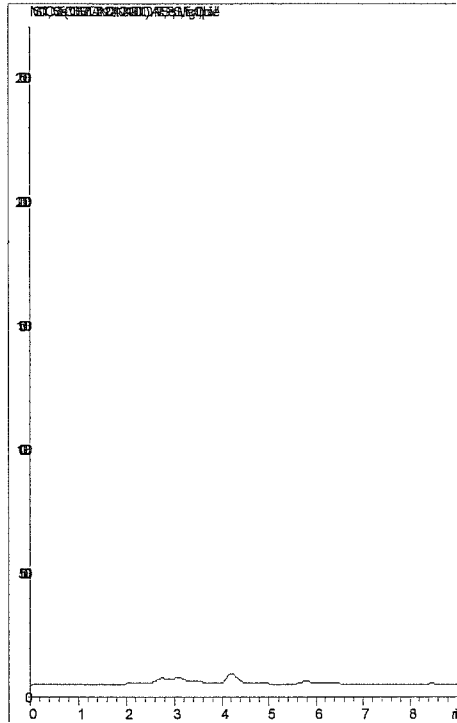


図 1.4.4. (続き) 無処理のクロマトグラム

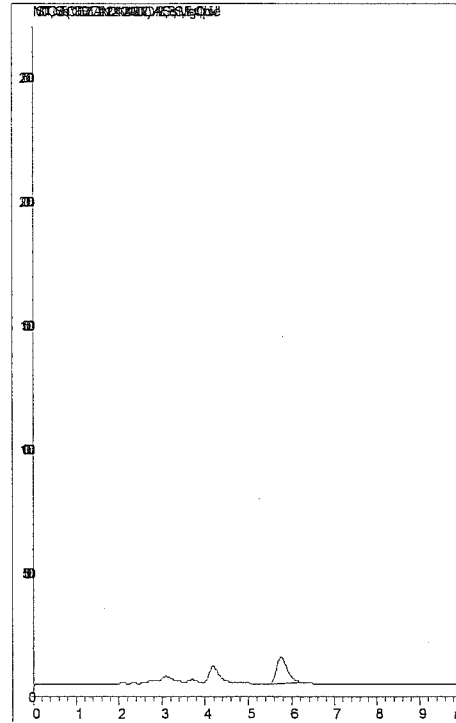
宮崎 すいか 小玉 白部

10 μ L/2 mL/2 g



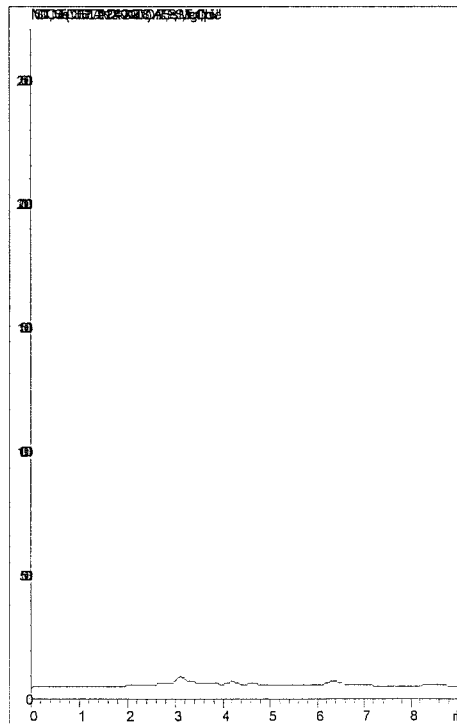
宮崎 すいか 小玉 果皮

10 μ L/4 mL/1 g



宮崎 すいか 小玉 果汁

10 μ L/1 mL/2.5 g



宮崎 すいか 小玉 絞りかす

10 μ L/2 mL/2 g

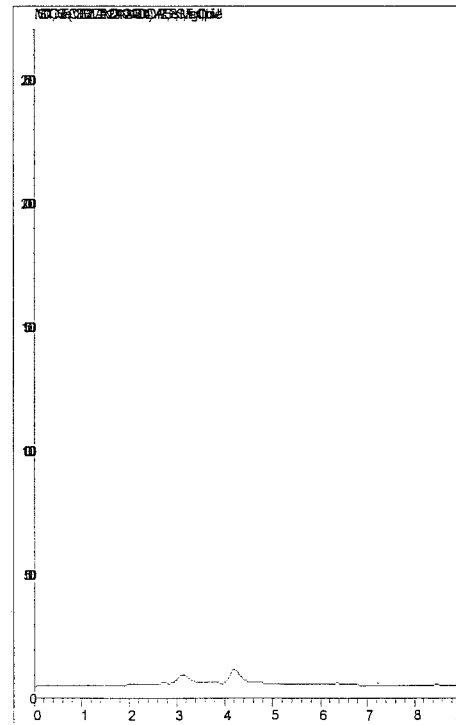
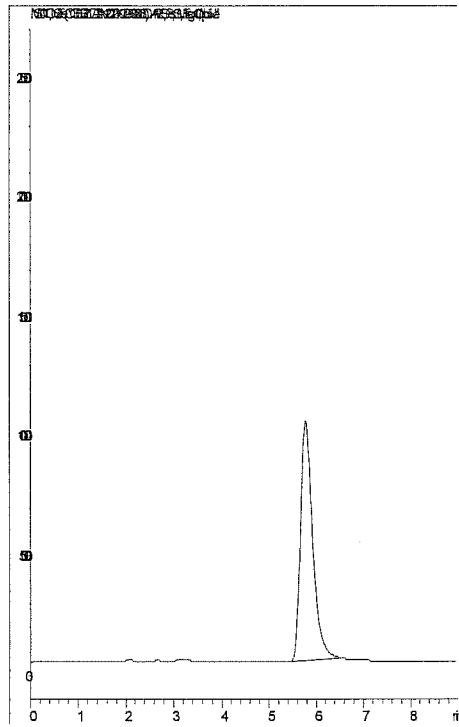


図 1.4.5. 処理のクロマトグラム

高知 すいか 大玉 処理区

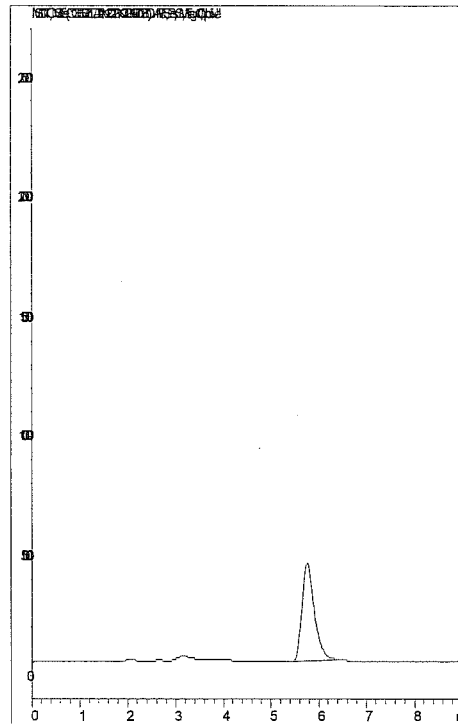
ホール

10 μ L/8 mL/2 g



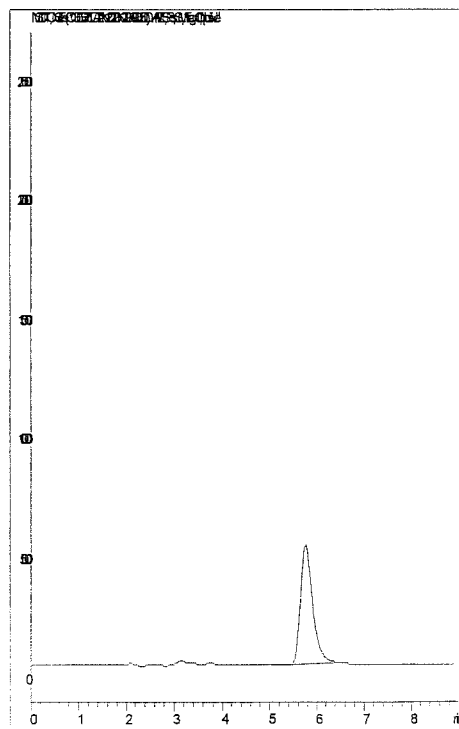
全果実

10 μ L/8 mL/2 g



果肉

10 μ L/2 mL/2 g



白部

10 μ L/4 mL/2 g

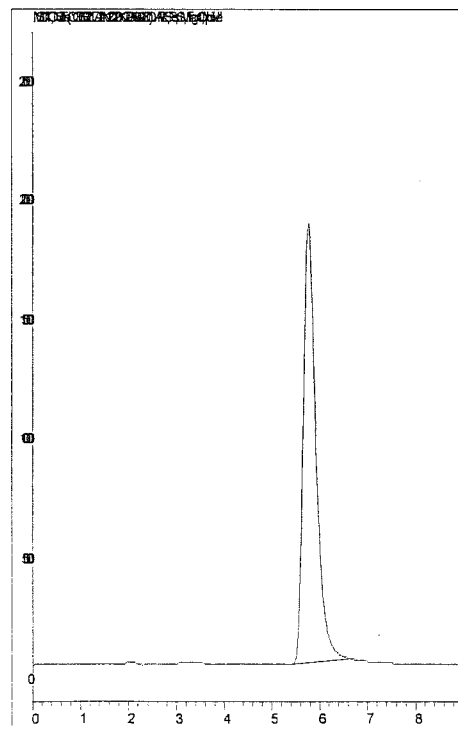
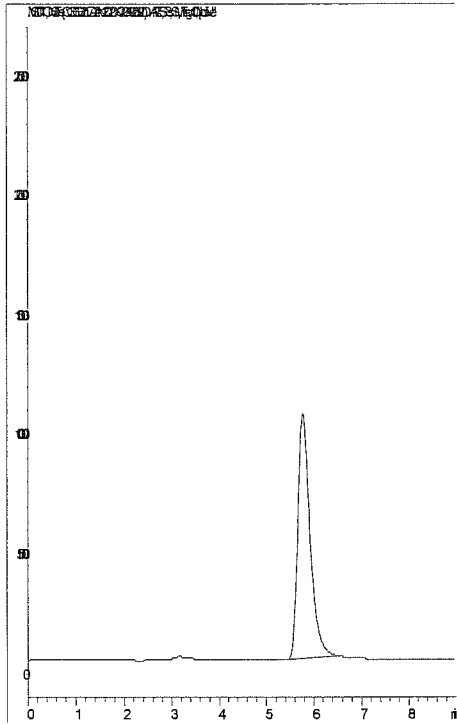


図 1.4.5. (続き) 処理のクロマトグラム

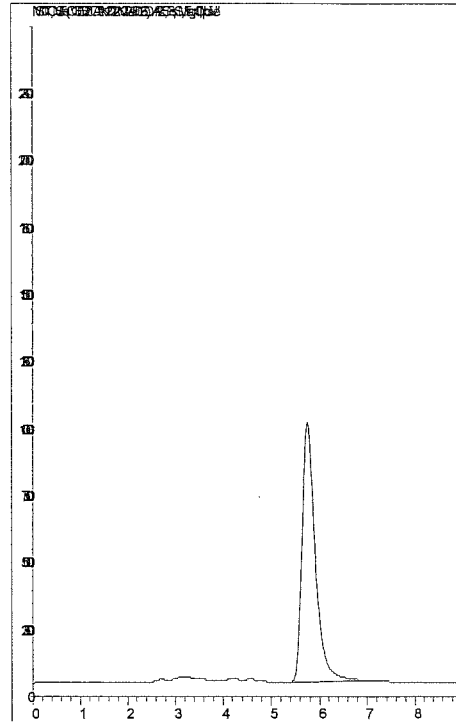
果皮

10 μ L/4 mL/1 g



果汁

10 μ L/1 mL/2.5 g



絞りかす

10 μ L/2 mL/2 g

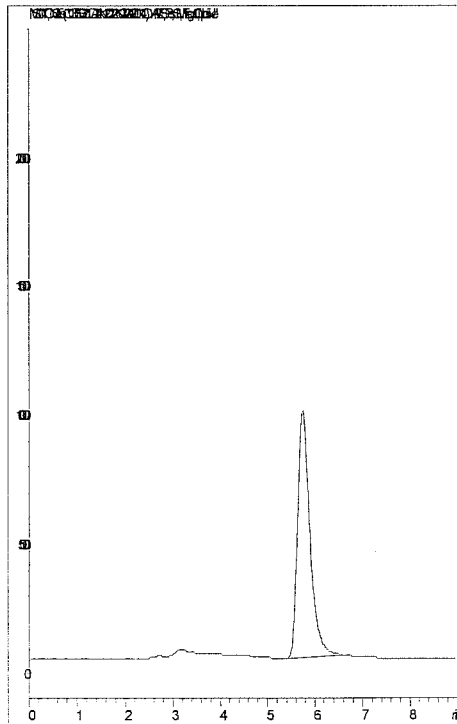
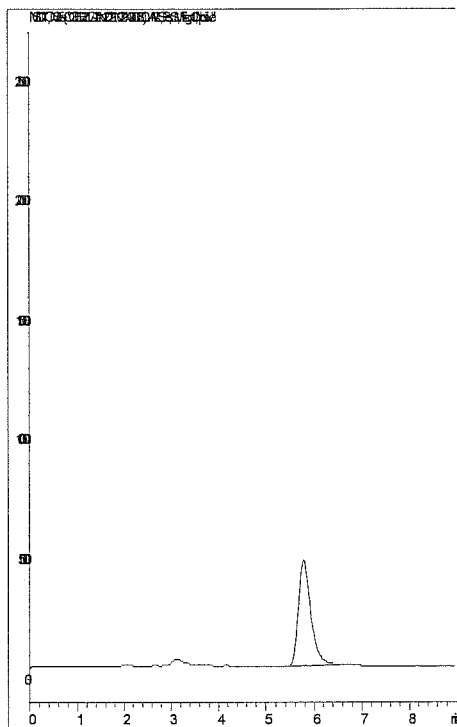


図 1.4.5. (続き) 処理のクロマトグラム

高知 すいか 小玉 処理区

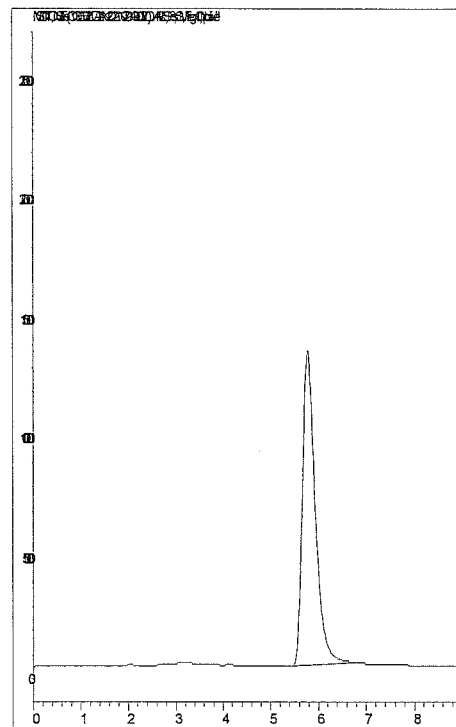
ホール

10 μ L/16 mL/2 g



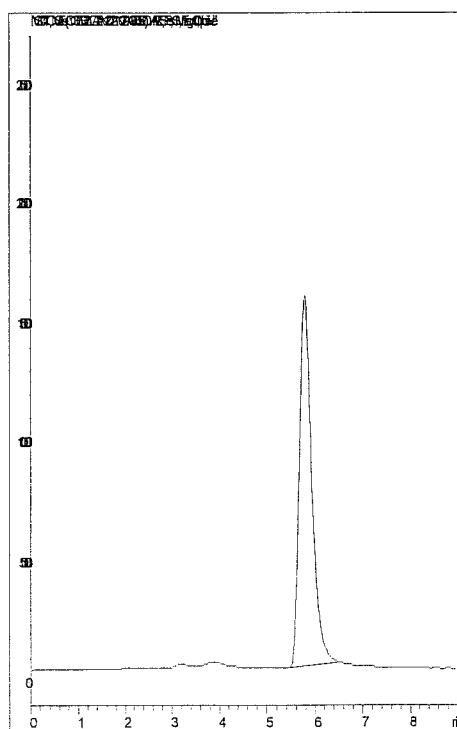
全果実

10 μ L/16mL/2 g



果肉

10 μ L/2 mL/2 g



白部

10 μ L/8 mL/2 g

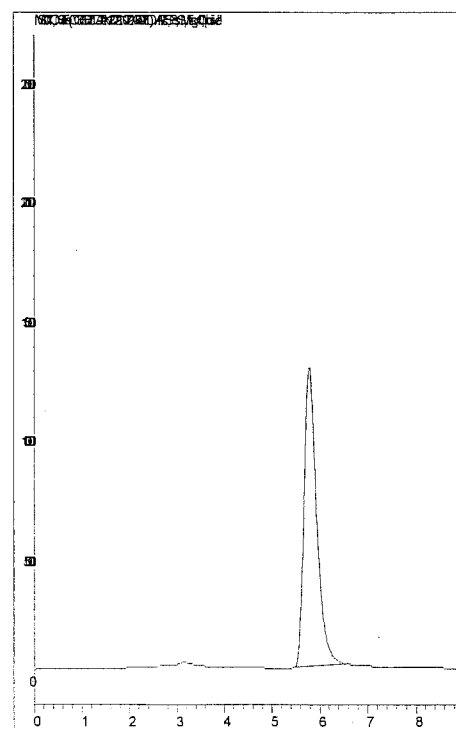
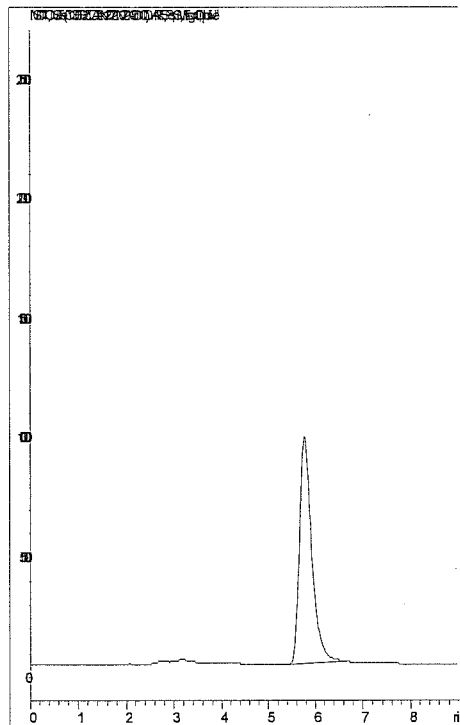


図 1.4.5. (続き) 処理のクロマトグラム

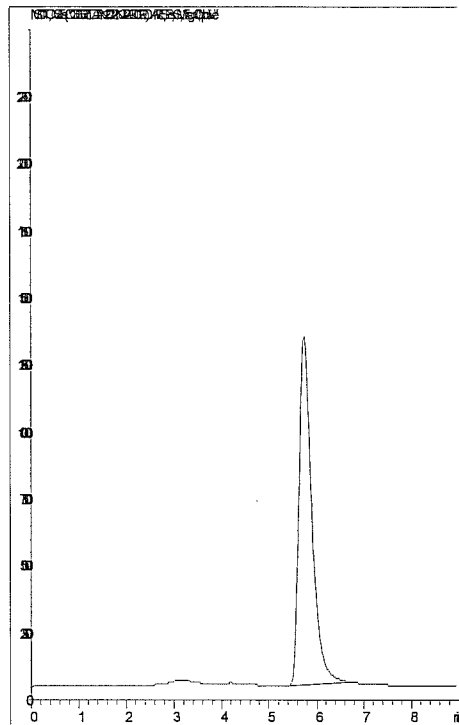
果皮

10 μ L/8 mL/1 g



果汁

10 μ L/2 mL/2.5 g



絞りかす

10 μ L/4 mL/2 g

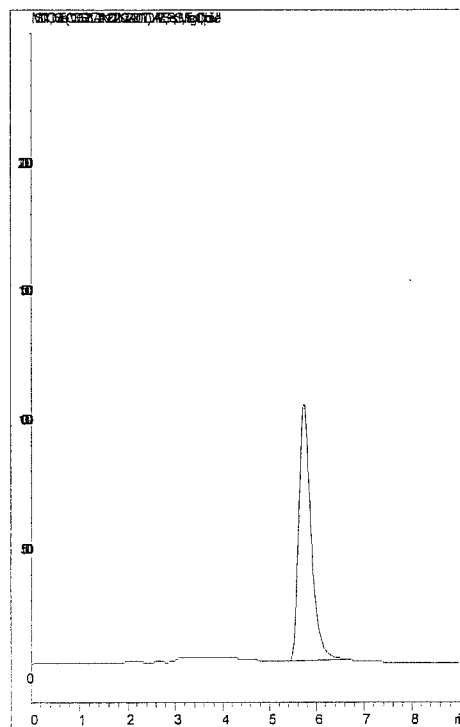
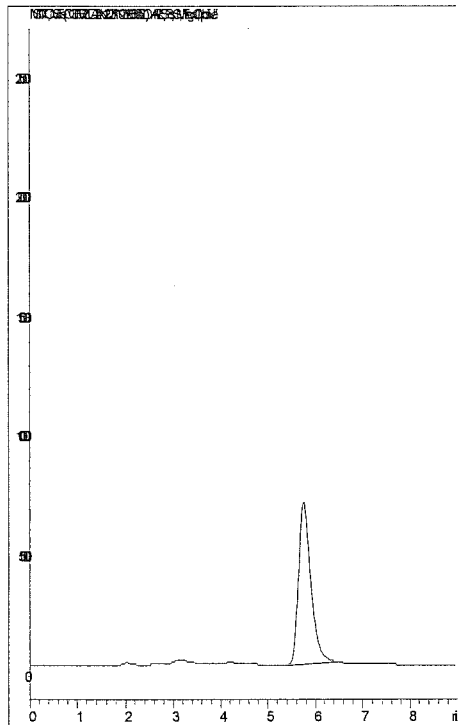


図 1.4.5. (続き) 処理のクロマトグラム

宮崎 すいか 大玉 処理区

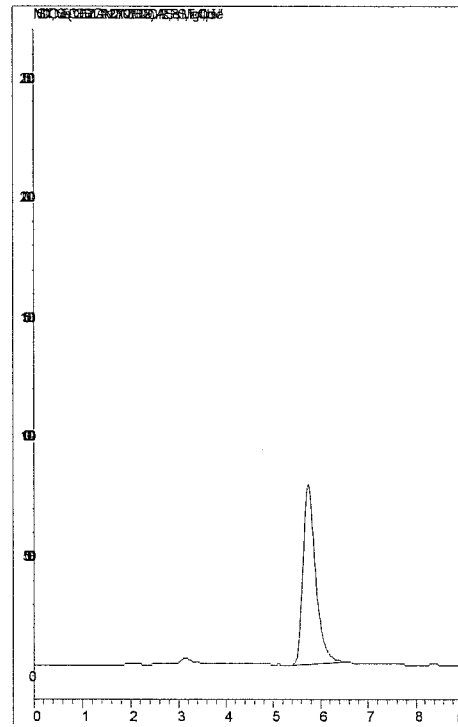
ホール

10 μ L/4 mL/2 g



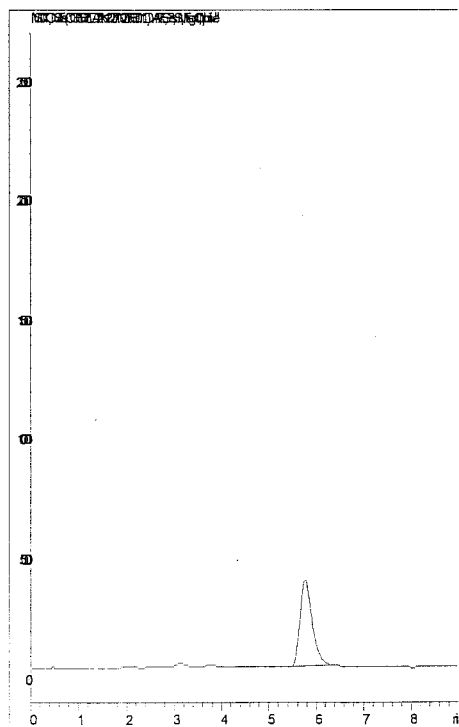
全果実

10 μ L/4 mL/2 g



果肉

10 μ L/2 mL/2 g



白部

10 μ L/4 mL/2 g

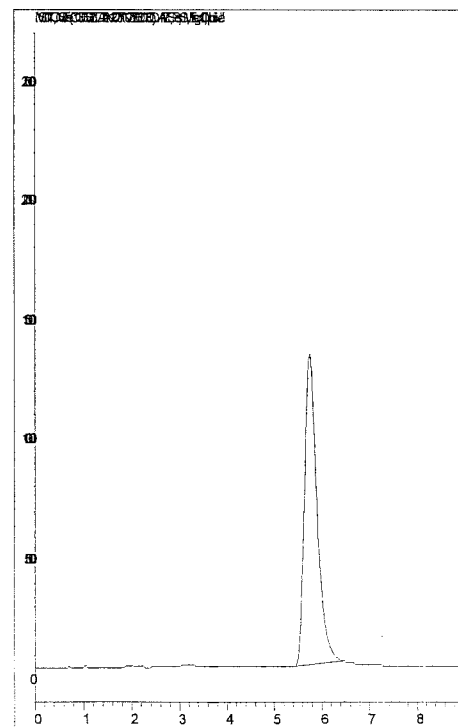
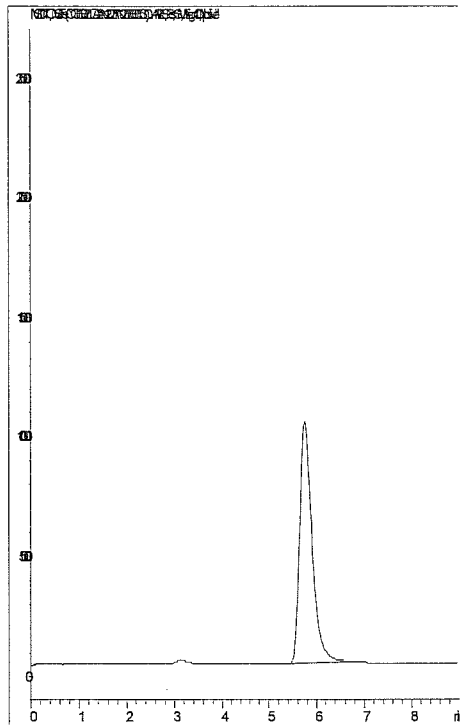


図 1.4.5. (続き) 処理のクロマトグラム

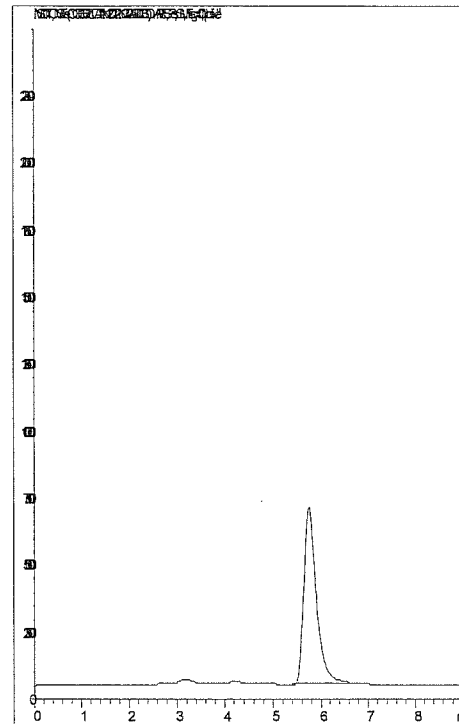
果皮

10 μ L/4 mL/1 g



果汁

10 μ L/1 mL/2.5 g



絞りかす

10 μ L/2 mL/2 g

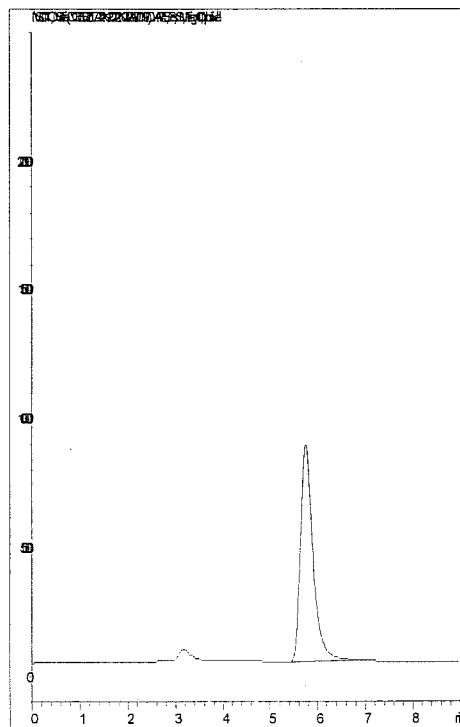
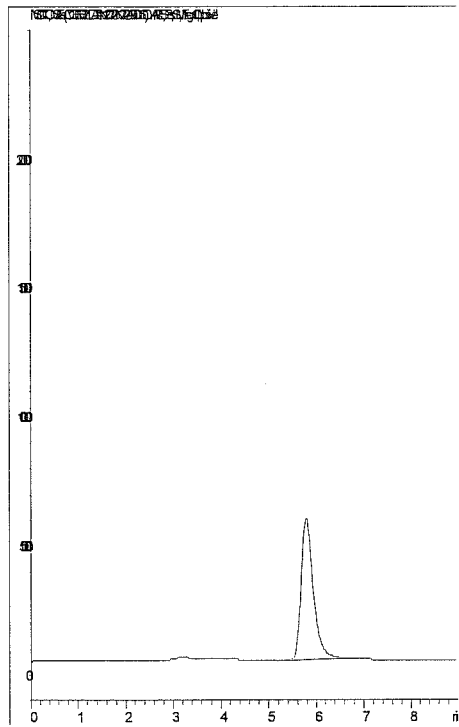


図 1.4.5. (続き) 処理のクロマトグラム

宮崎 すいか 小玉 処理区

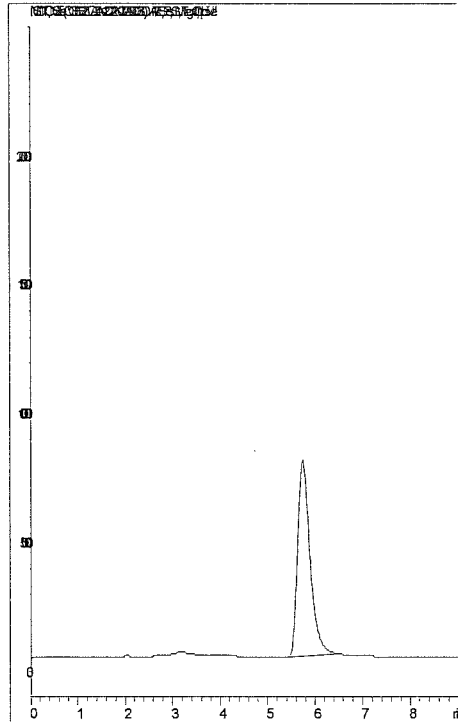
ホール

10 μ L/4 mL/2 g



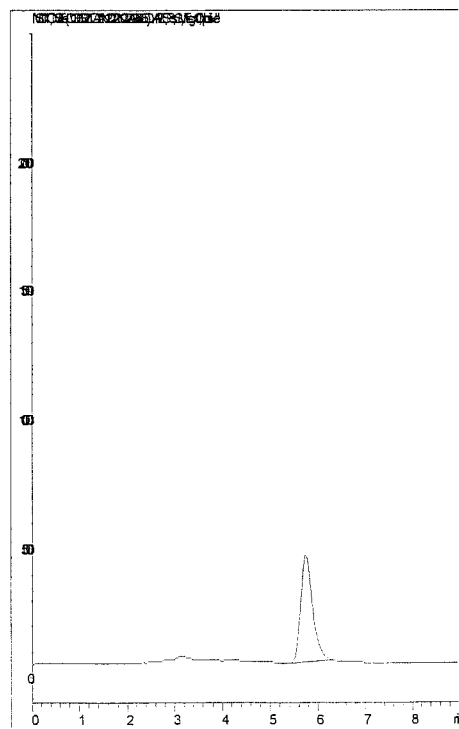
全果実

10 μ L/4 mL/2 g



果肉

10 μ L/2 mL/2 g



白部

10 μ L/4 mL/2 g

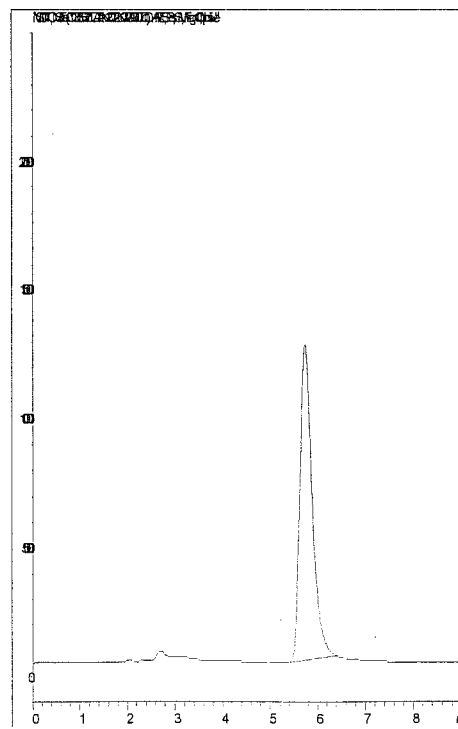
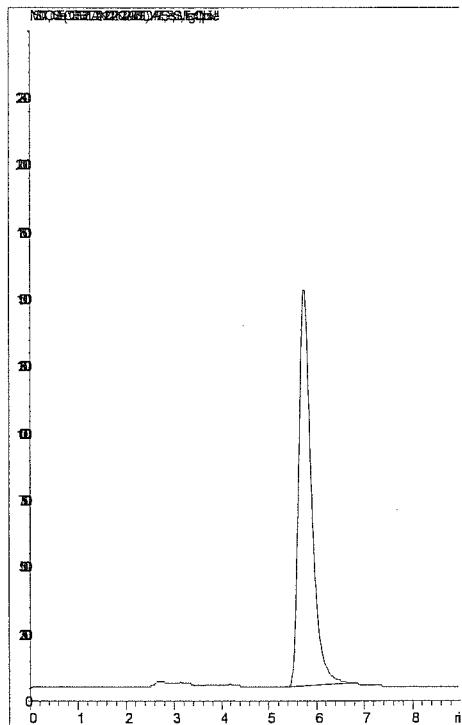


図 1.4.5. (続き) 処理のクロマトグラム

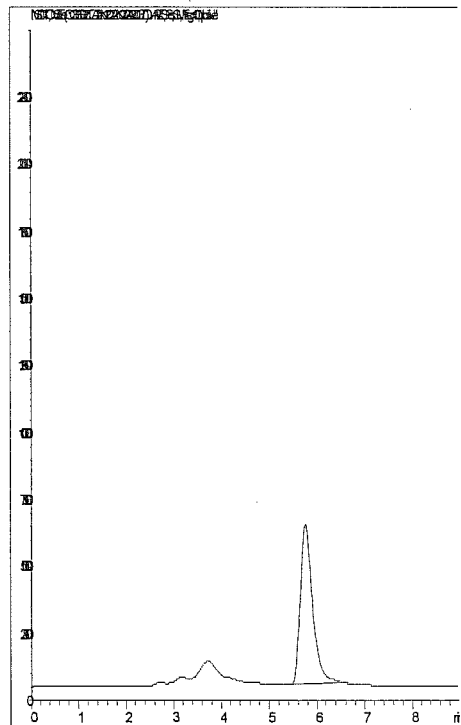
果皮

10 μ L/4 mL/1 g



果汁

10 μ L/1 mL/2.5 g



絞りかす

10 μ L/2 mL/2 g

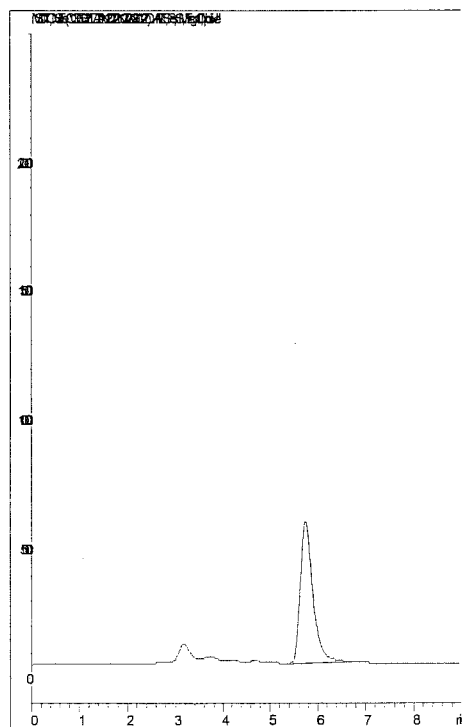


図 1.5. イミダクロプリド

図 1.5.1. 検量線の一例

イミダクロプリド

$$Y=aX+b$$

(March 16, 2012)

a= 1085437.16

b= 526.2629989

r= 0.999979896

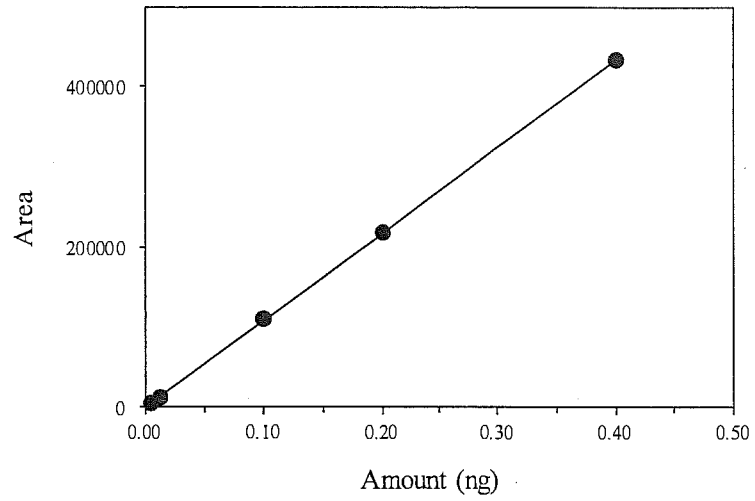
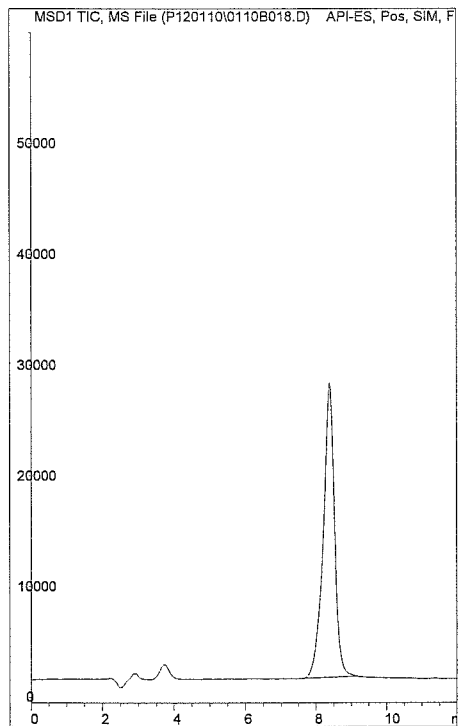
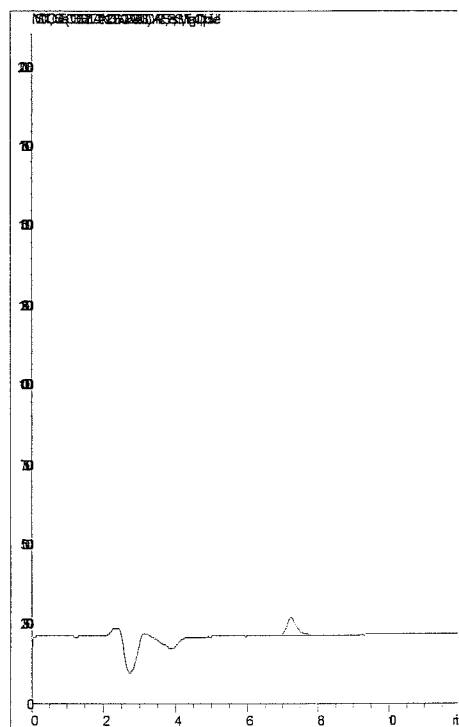


図 1.5.2. イミダクロプリド標準品のクロマトグラム
標準品 0.2 ng



標準品 0.0125 ng (定量限界相当量)



標準品 0.01 ng (定量限界相当量)

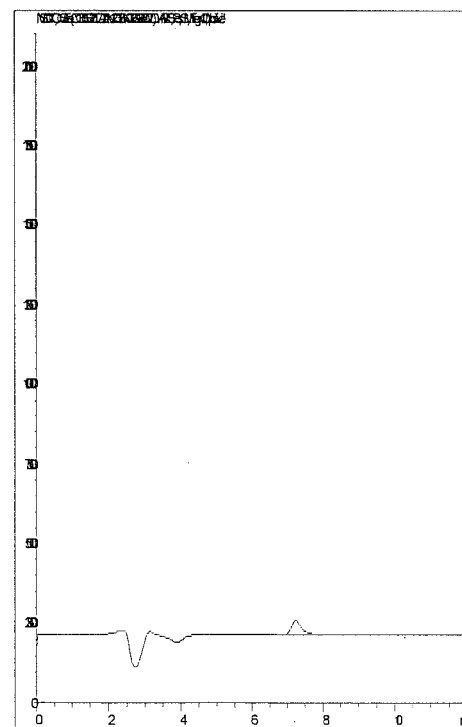
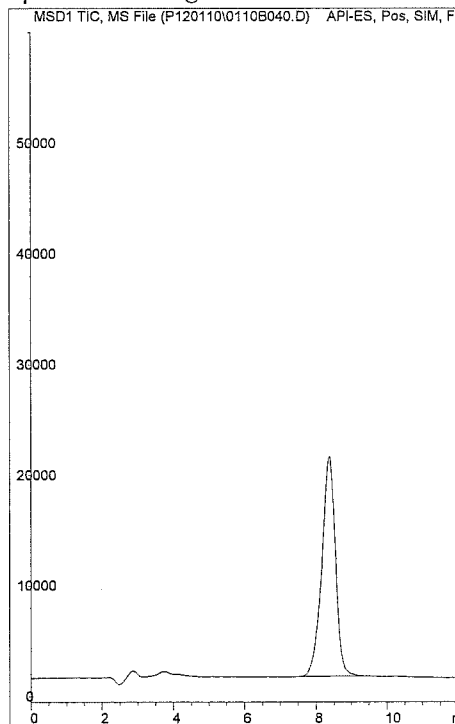


図 1.5.3. 回収率のクロマトグラム

高知 すいか 大玉 全果実

0.1 mg/kg 添加

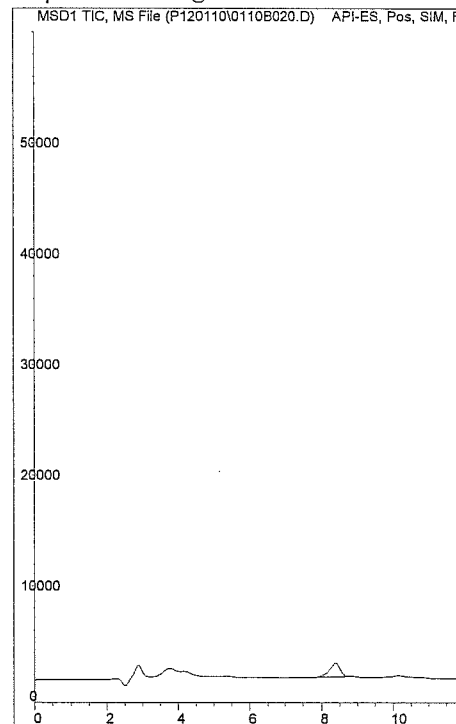
10 μ L/10 mL/2 g



高知 すいか 大玉 全果実

0.002 mg/kg 添加

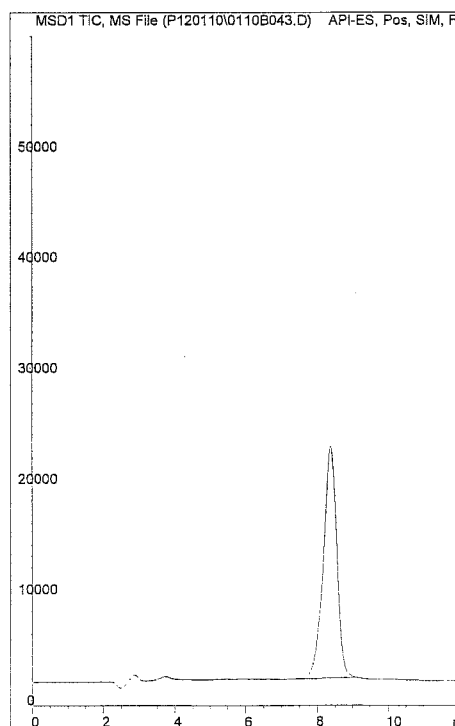
10 μ L/4 mL/2 g



高知 すいか 大玉 果肉

0.05 mg/kg 添加

10 μ L/5 mL/2 g



高知 すいか 大玉 果肉

0.001 mg/kg 添加

10 μ L/2 mL/2 g

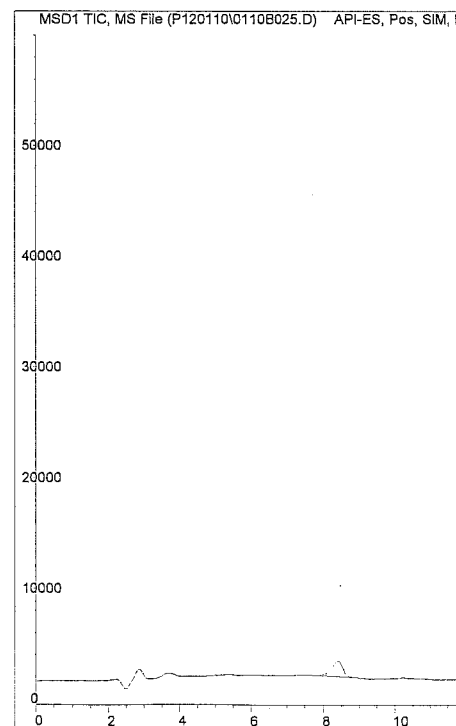
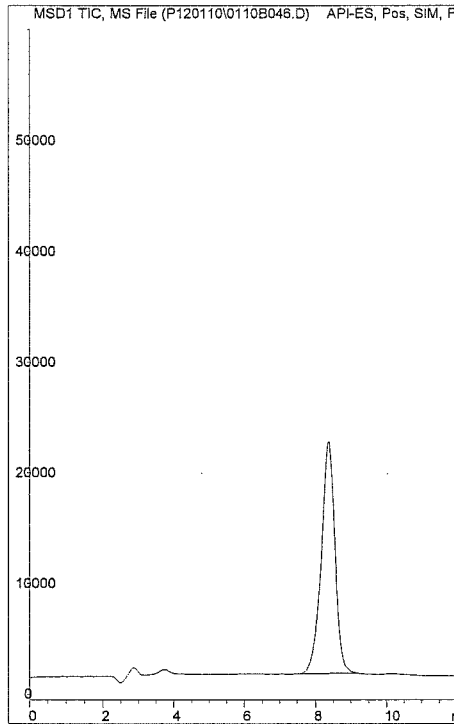


図 1.5.3. (続き) 回収率のクロマトグラム

高知 すいか 大玉 白部

0.5 mg/kg 添加

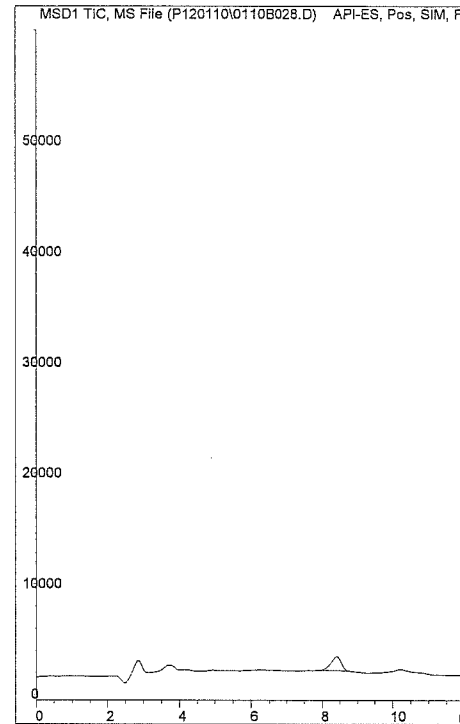
10 μ L/50 mL/2 g



高知 すいか 大玉 白部

0.001 mg/kg 添加

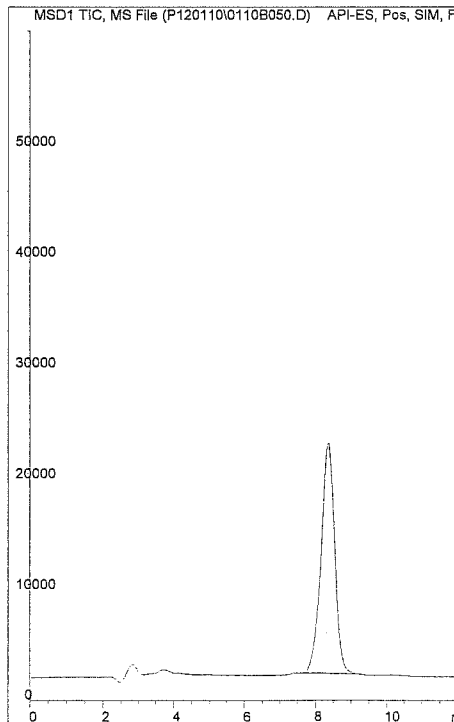
10 μ L/2 mL/2 g



高知 すいか 大玉 果皮

0.25 mg/kg 添加

10 μ L/12 mL/1 g



高知 すいか 大玉 果皮

0.005 mg/kg 添加

10 μ L/4 mL/1 g

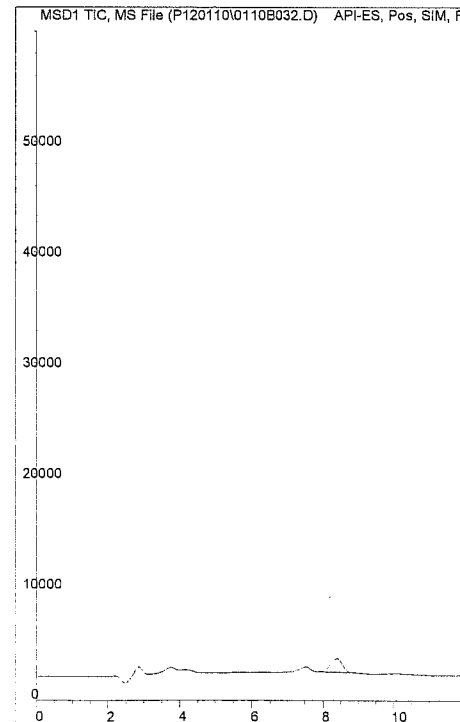
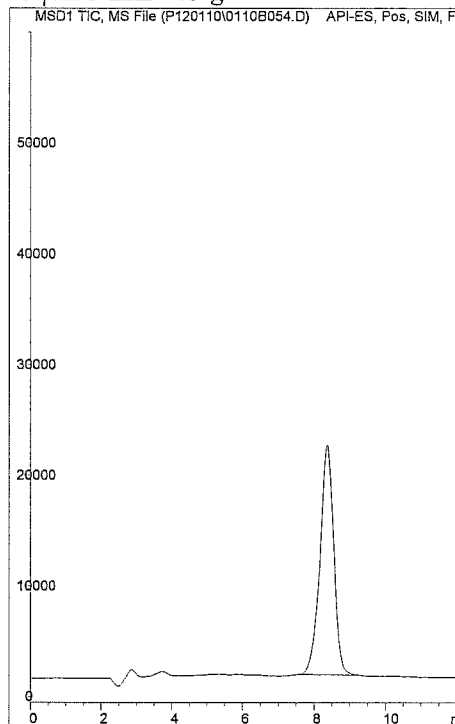


図 1.5.3. (続き) 回収率のクロマトグラム

高知 すいか 大玉 果汁

0.025 mg/kg 添加

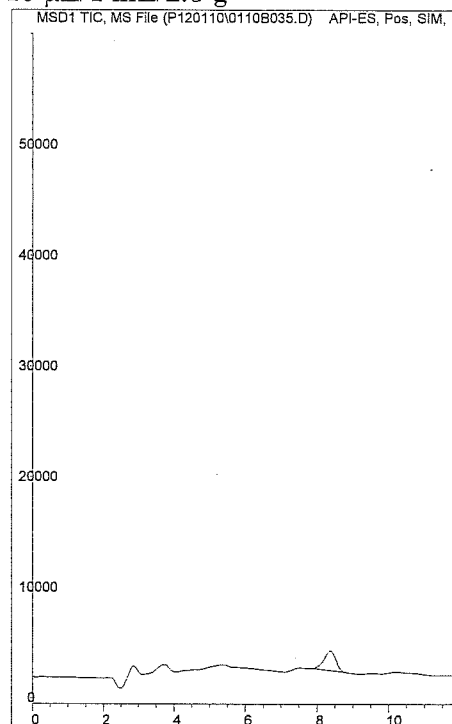
10 μ L/3 mL/2.5 g



高知 すいか 大玉 果汁

0.0005 mg/kg 添加

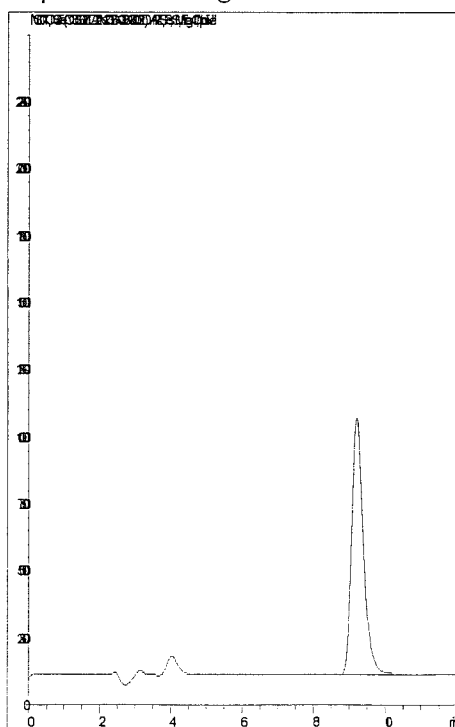
10 μ L/1 mL/2.5 g



高知 すいか 小玉 全果実

1 mg/kg 添加

10 μ L/100 mL/2 g



高知 すいか 小玉 全果実

0.002 mg/kg 添加

10 μ L/4 mL/2 g

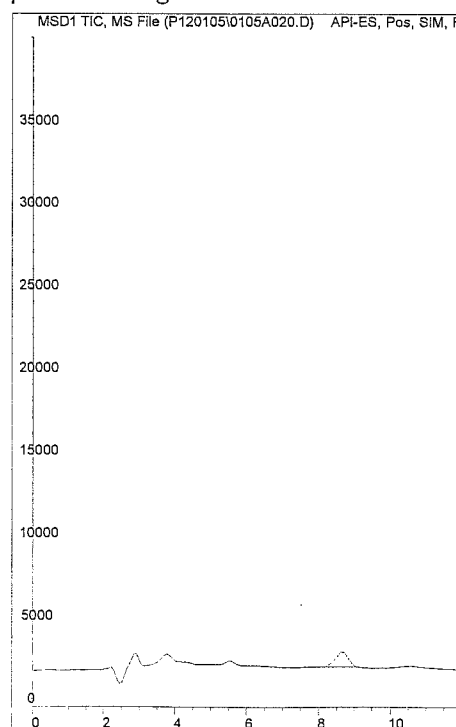
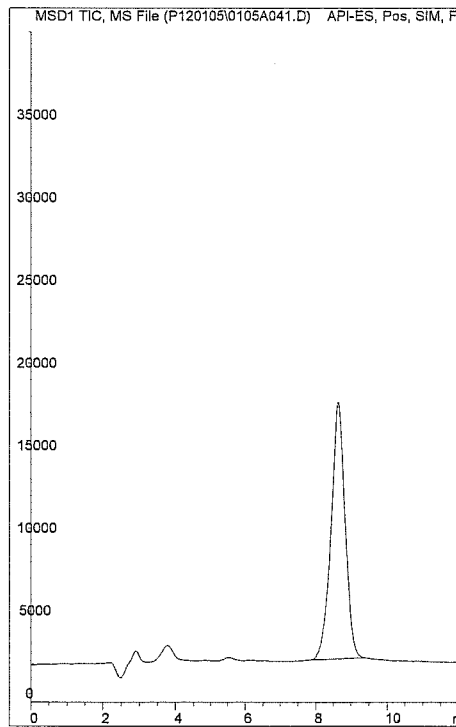


図 1.5.3. (続き) 回収率のクロマトグラム

高知 すいか 小玉 果肉

0.05 mg/kg 添加

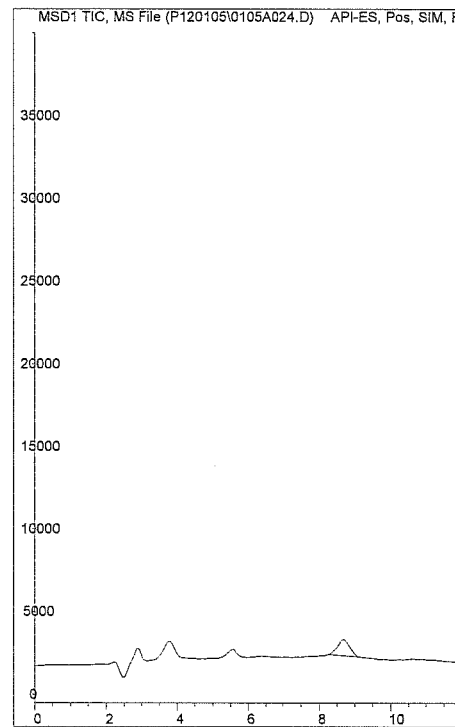
10 μ L/5 mL/2 g



高知 すいか 小玉 果肉

0.001 mg/kg 添加

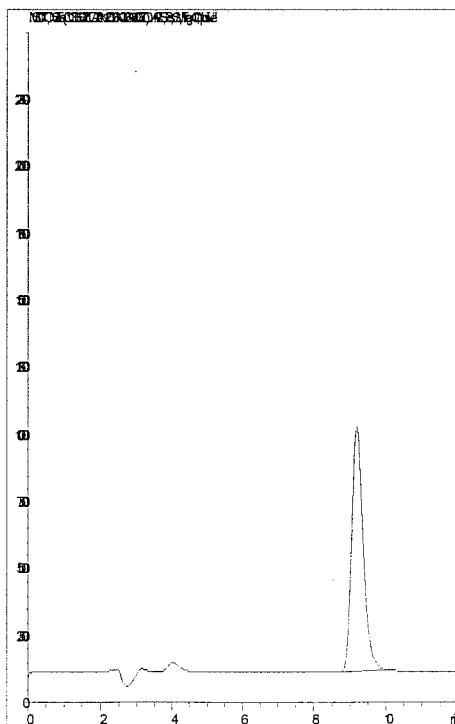
10 μ L/2 mL/2 g



高知 すいか 小玉 白部

0.5 mg/kg 添加

10 μ L/50 mL/2 g



高知 すいか 小玉 白部

0.001 mg/kg 添加

10 μ L/4 mL/2 g

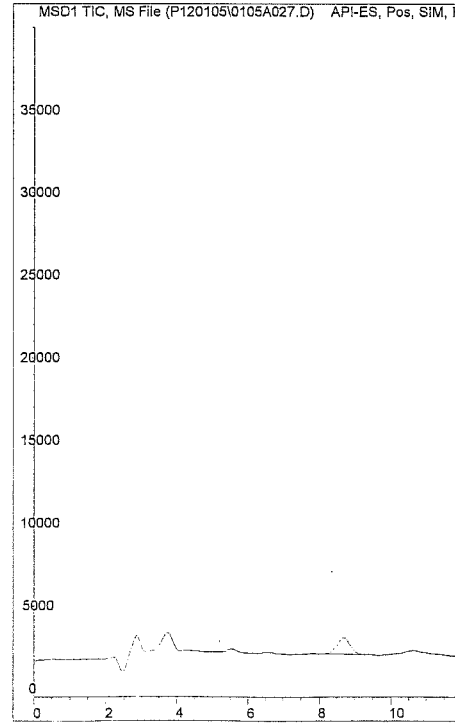
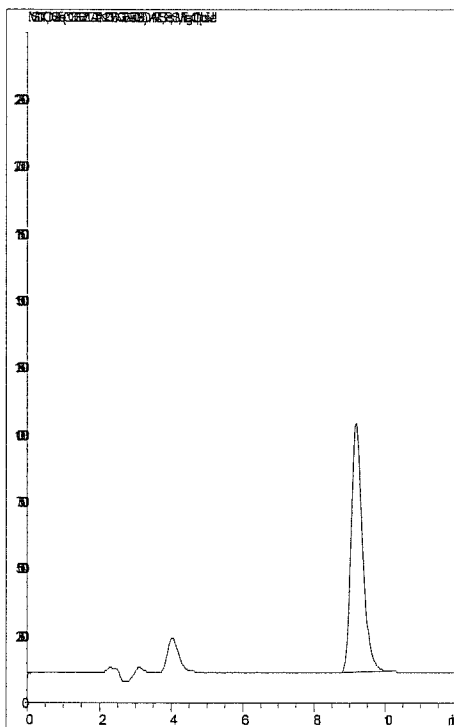


図 1.5.3. (続き) 回収率のクロマトグラム

高知 すいか 小玉 果皮

2 mg/kg 添加

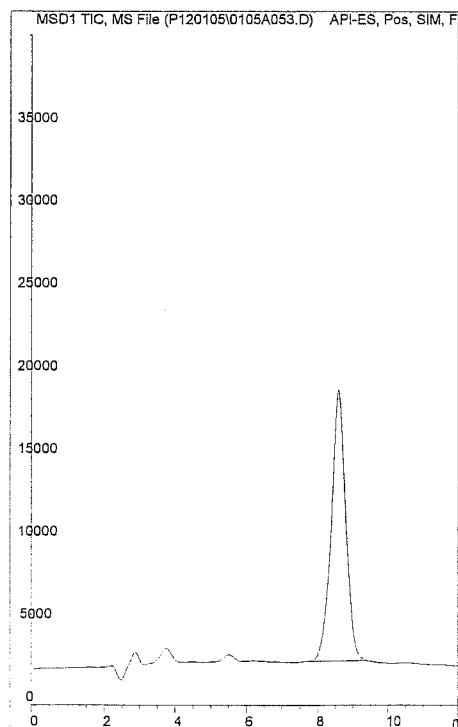
10 μ L/100 mL/1 g



高知 すいか 小玉 果汁

0.025 mg/kg 添加

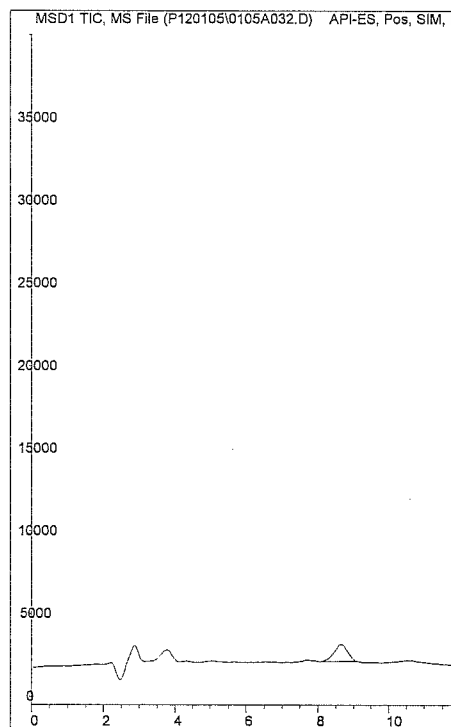
10 μ L/3 mL/2.5 g



高知 すいか 小玉 果皮

0.005 mg/kg 添加

10 μ L/4 mL/1 g



高知 すいか 小玉 果汁

0.0005 mg/kg 添加

10 μ L/1 mL/2.5 g

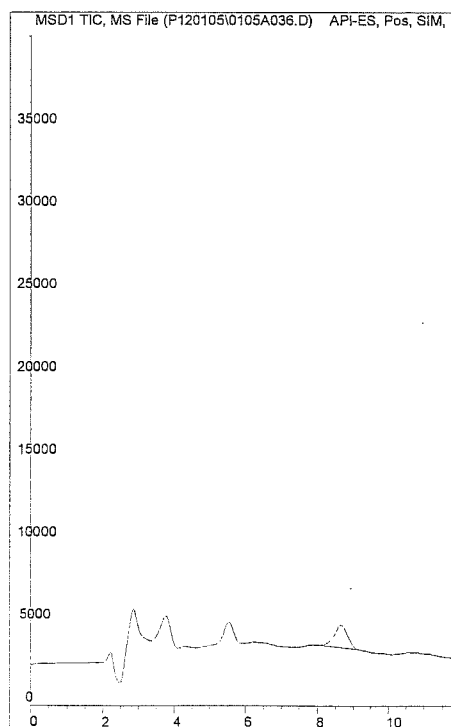
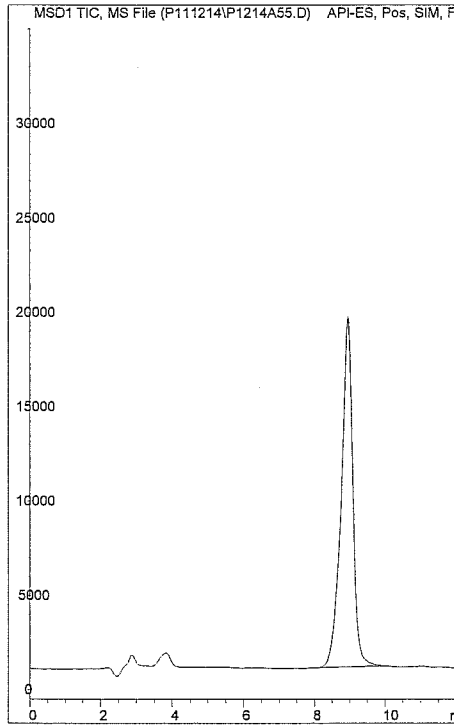


図 1.5.3. (続き) 回収率のクロマトグラム

宮崎 すいか 大玉 全果実

0.1 mg/kg 添加

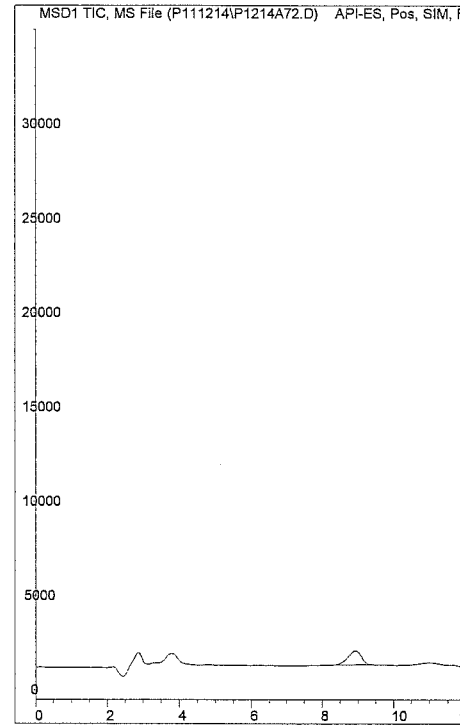
10 μ L/10 mL/2 g



宮崎 すいか 大玉 全果実

0.002 mg/kg 添加

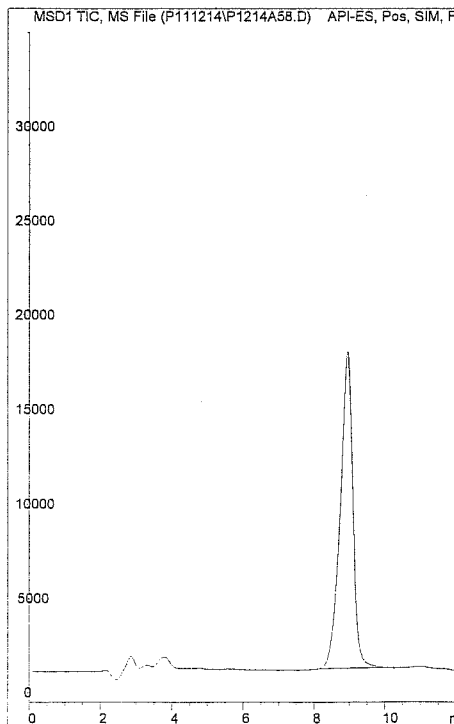
10 μ L/4 mL/2 g



宮崎 すいか 大玉 果肉

0.05 mg/kg 添加

10 μ L/5 mL/2 g



宮崎 すいか 大玉 果肉

0.001 mg/kg 添加

10 μ L/2 mL/2 g

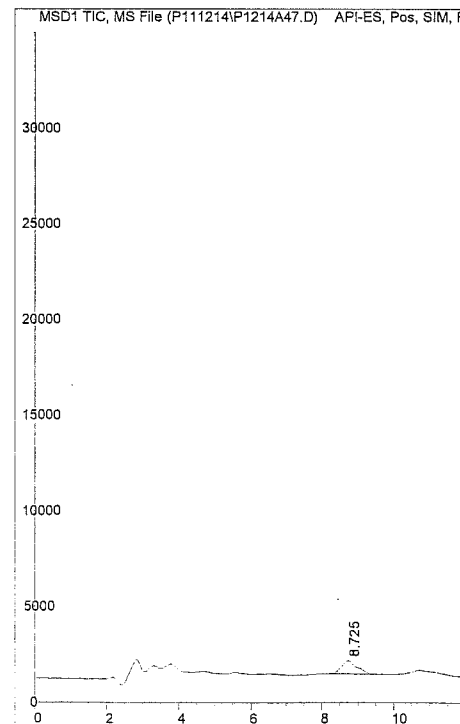
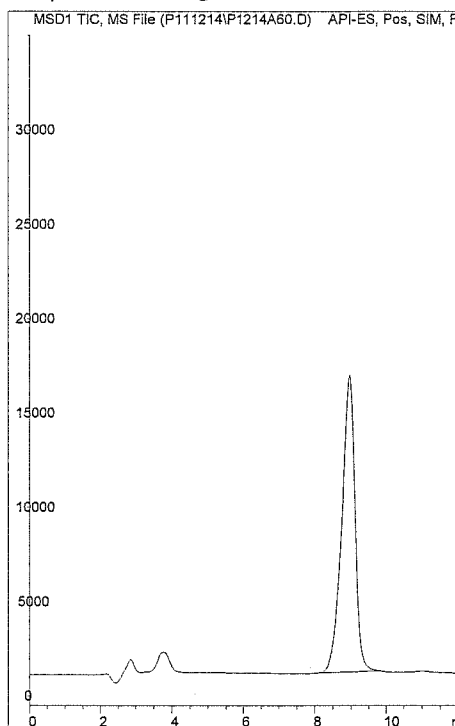


図 1.5.3. (続き) 回収率のクロマトグラム

宮崎 すいか 大玉 白部

0.05 mg/kg 添加

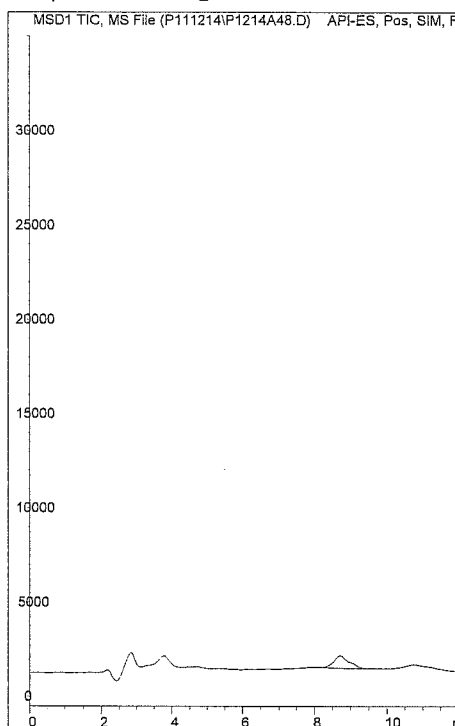
10 μ L/5 mL/2 g



宮崎 すいか 大玉 果肉(白部)

0.001 mg/kg 添加

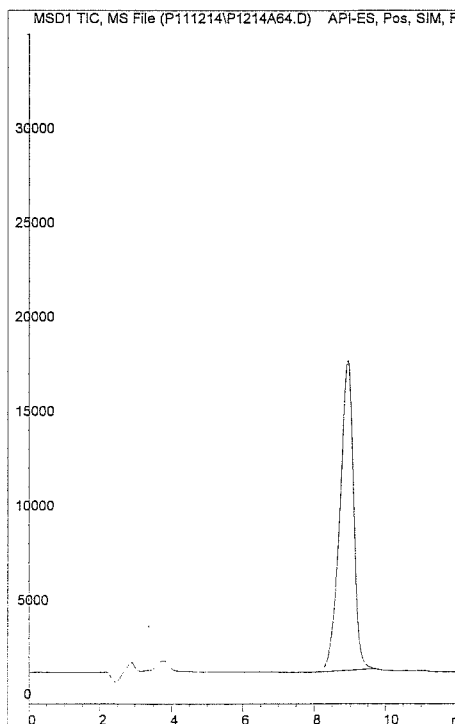
10 μ L/2 mL/2 g



宮崎 すいか 大玉 果皮

0.25 mg/kg 添加

10 μ L/12 mL/1 g



宮崎 すいか 大玉 果皮

0.005 mg/kg 添加

10 μ L/4 mL/1 g

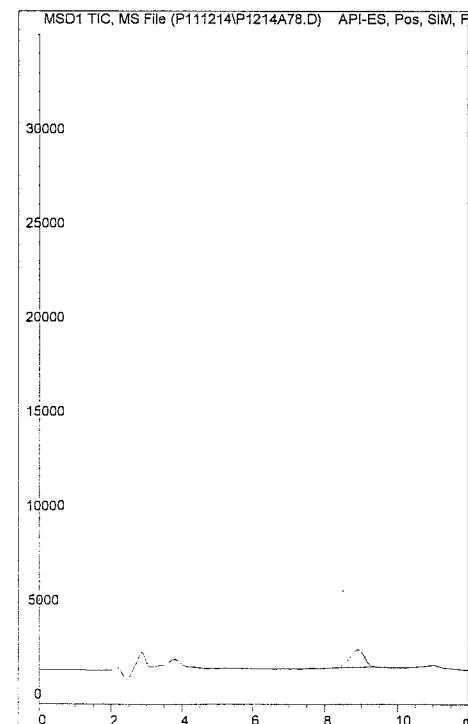
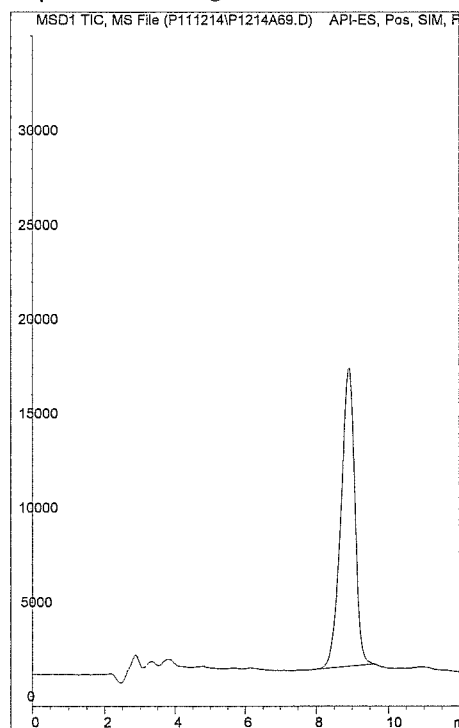


図 1.5.3. (続き) 回収率のクロマトグラム

宮崎 すいか 大玉 果汁

0.025 mg/kg 添加

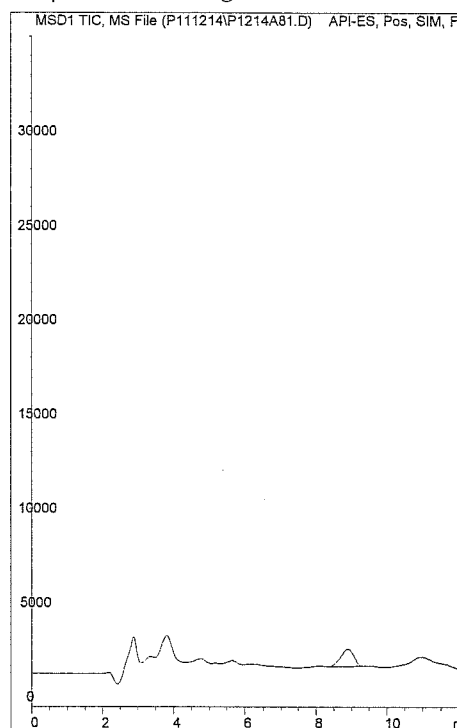
10 μ L/3 mL/2.5 g



宮崎 すいか 大玉 果汁

0.0005 mg/kg 添加

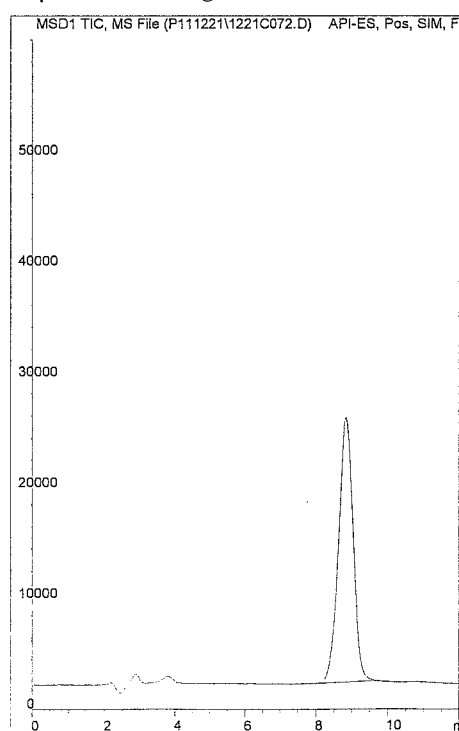
10 μ L/1 mL/2.5 g



宮崎 すいか 小玉 全果実

0.1 mg/kg 添加

10 μ L/10 mL/2 g



宮崎 すいか 小玉 全果実

0.002 mg/kg 添加

10 μ L/4 mL/2 g

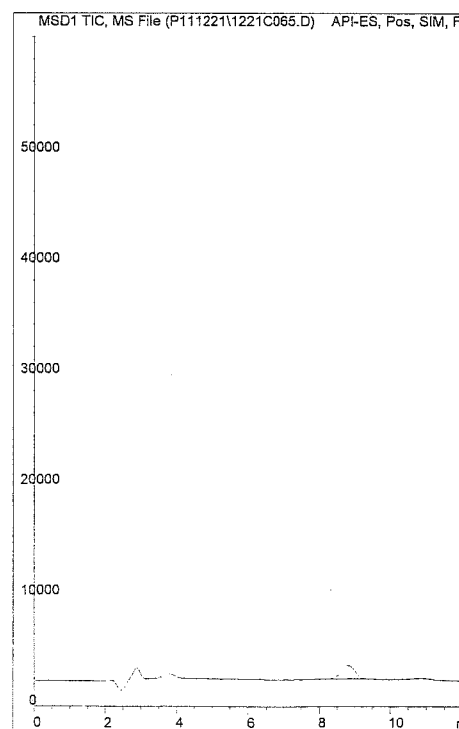
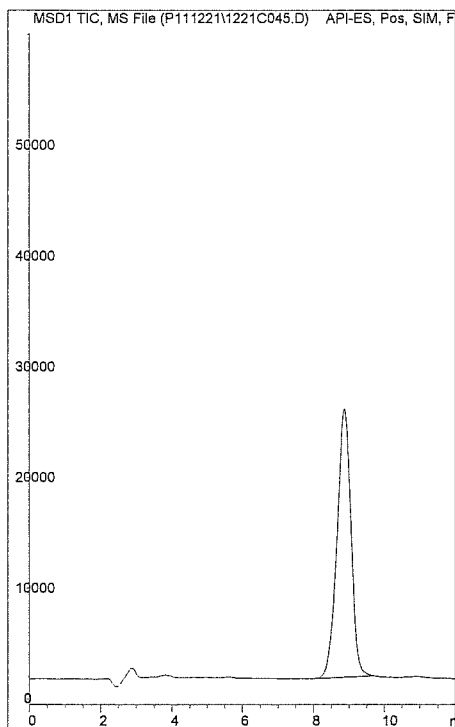


図 1.5.3. (続き) 回収率のクロマトグラム

宮崎 すいか 小玉 果肉

0.05 mg/kg 添加

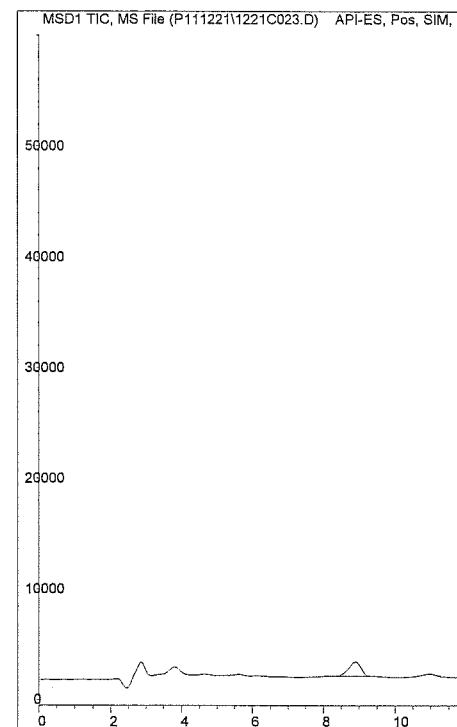
10 μ L/5 mL/2 g



宮崎 すいか 小玉 果肉

0.001 mg/kg 添加

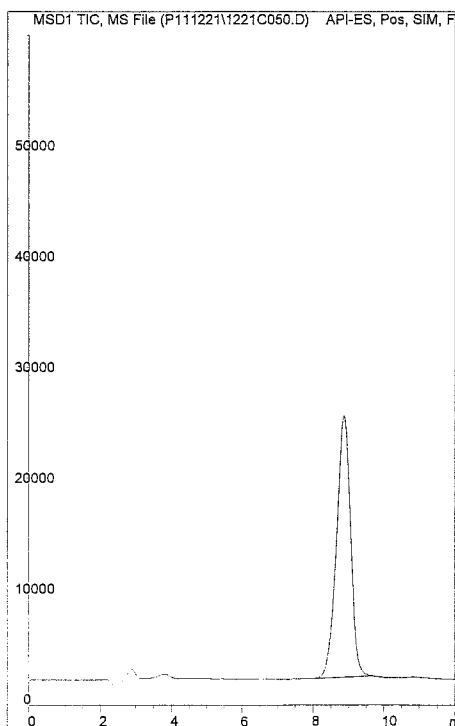
10 μ L/2 mL/2 g



宮崎 すいか 小玉 白部

0.05 mg/kg 添加

10 μ L/5 mL/2 g



宮崎 すいか 小玉 果肉(白部)

0.001 mg/kg 添加

10 μ L/2 mL/2 g

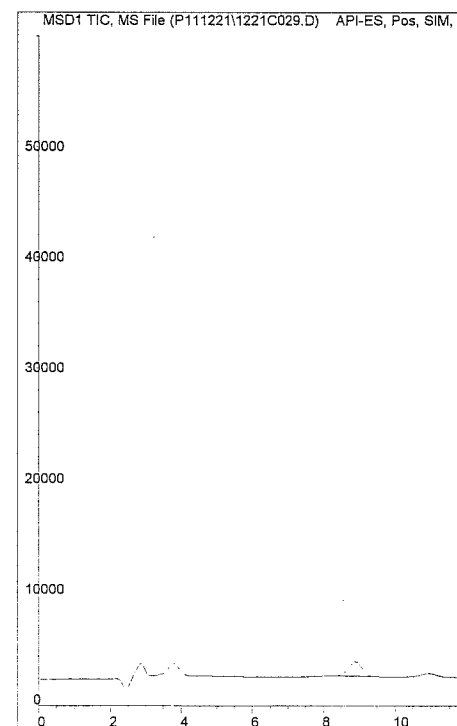
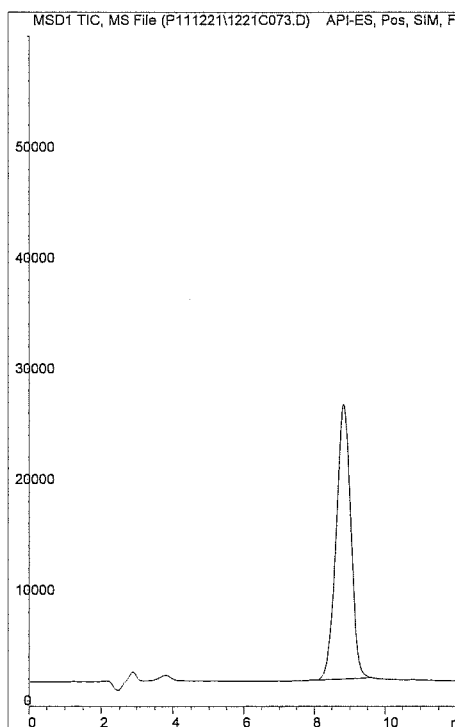


図 1.5.3. (続き) 回収率のクロマトグラム

宮崎 すいか 小玉 果皮

0.25 mg/kg 添加

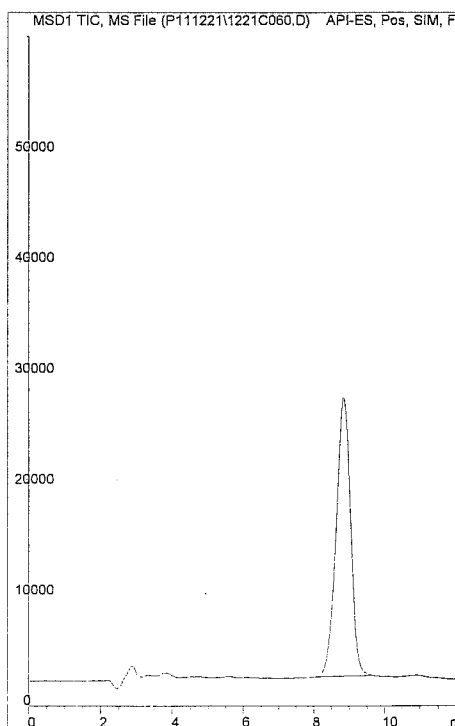
10 μ L/12 mL/1 g



宮崎 すいか 小玉 果汁

0.025 mg/kg 添加

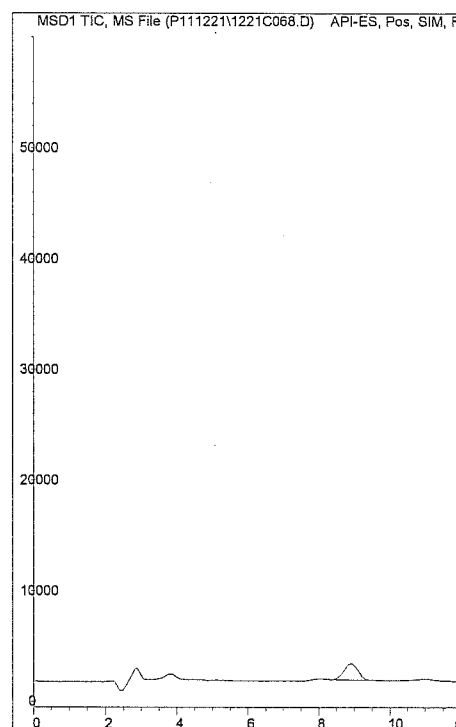
10 μ L/3 mL/2.5 g



宮崎 すいか 小玉 果皮

0.005 mg/kg 添加

10 μ L/4 mL/1 g



宮崎 すいか 小玉 果汁

0.0005 mg/kg 添加

10 μ L/1 mL/2.5 g

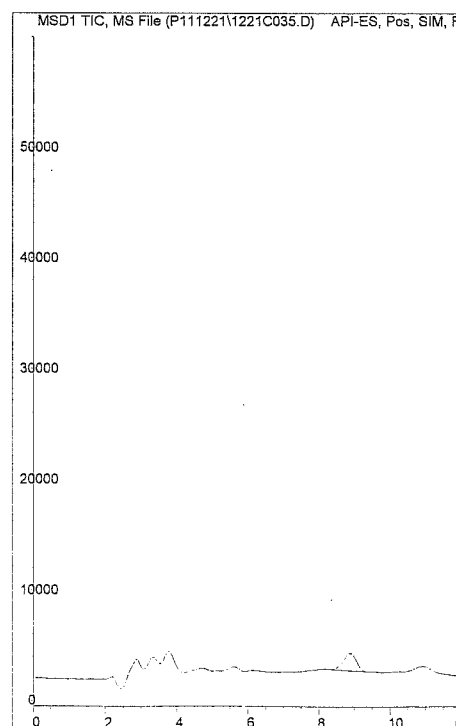
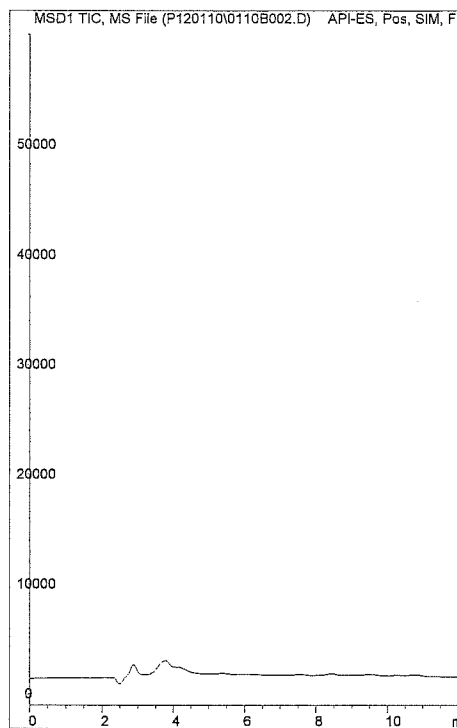


図 1.5.4. 無処理のクロマトグラム

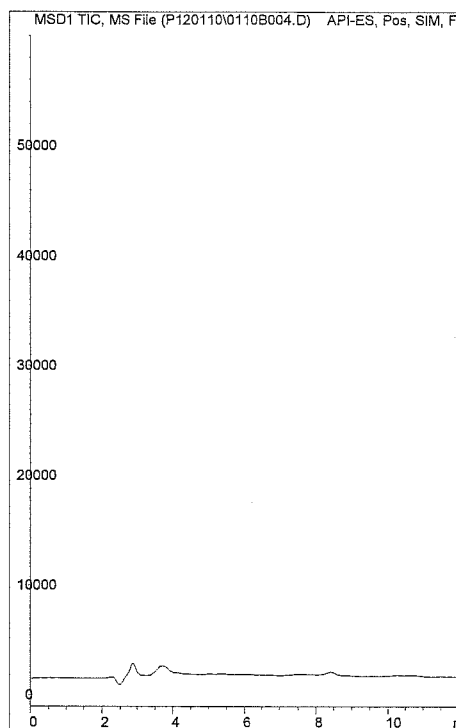
高知 すいか 大玉 全果実

10 μ L/4 mL/2 g



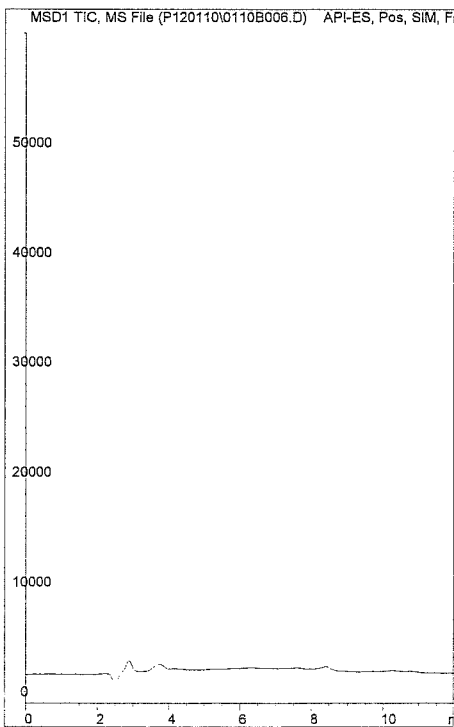
高知 すいか 大玉 果肉

10 μ L/2 mL/2 g



高知 すいか 大玉 白部

10 μ L/2 mL/2 g



高知 すいか 大玉 果皮

10 μ L/4 mL/1 g

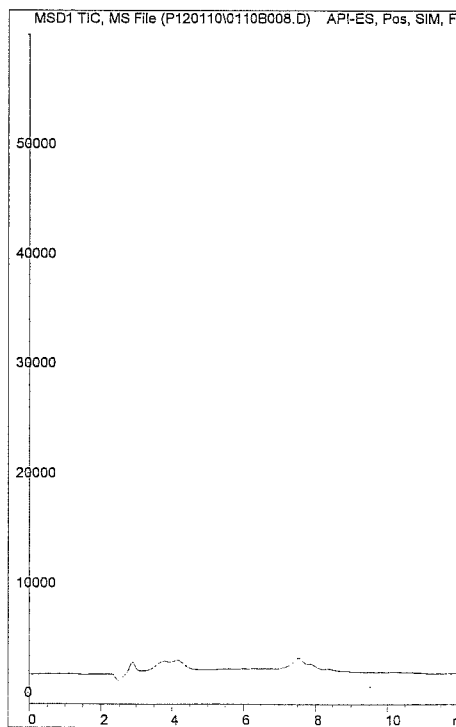
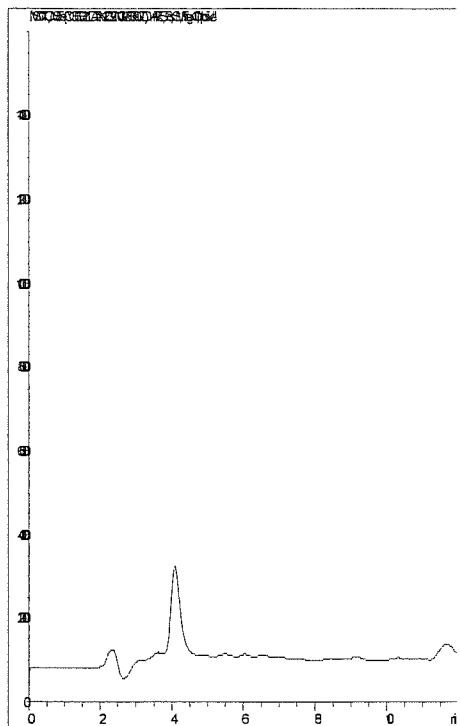


図 1.5.4. (続き) 無処理のクロマトグラム

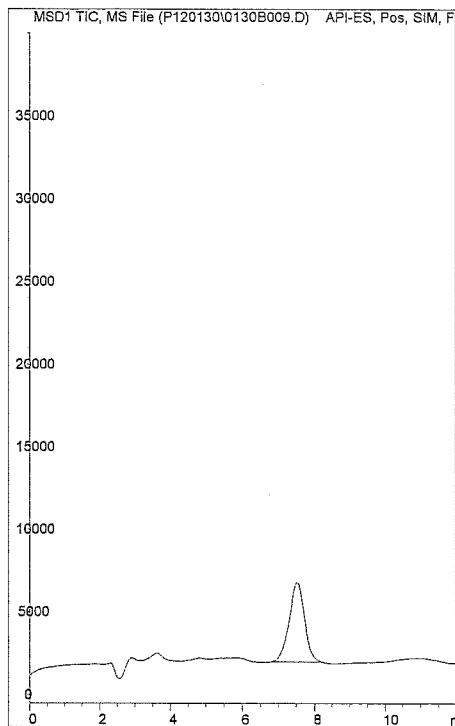
高知 すいか 大玉 果汁

10 μ L/1 mL/2.5 g



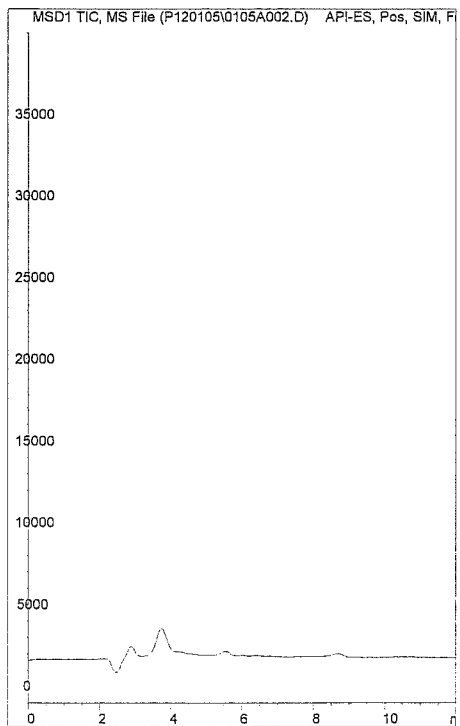
高知 すいか 大玉 絞りかす

10 μ L/2 mL/2 g



高知 すいか 小玉 全果実

10 μ L/4 mL/2 g



高知 すいか 小玉 果肉

10 μ L/2 mL/2 g

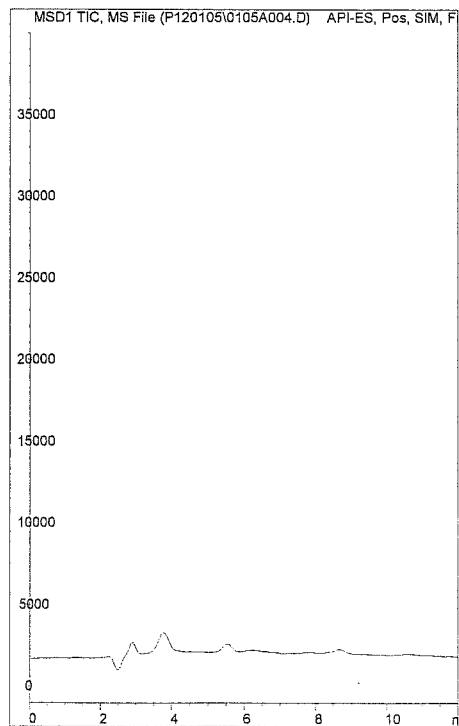
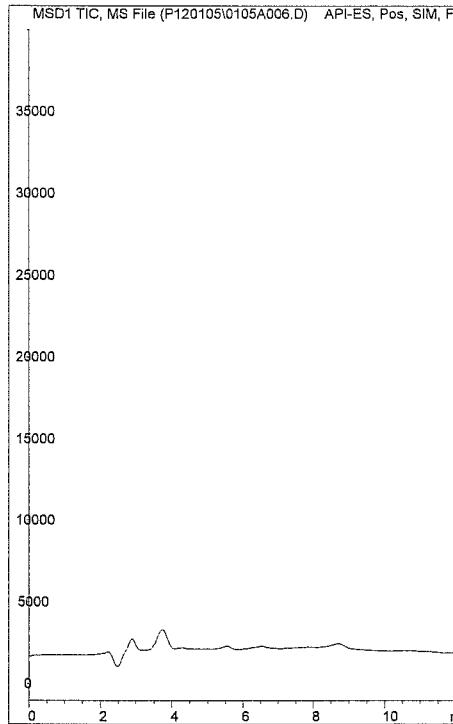


図 1.5.4. (続き) 無処理のクロマトグラム

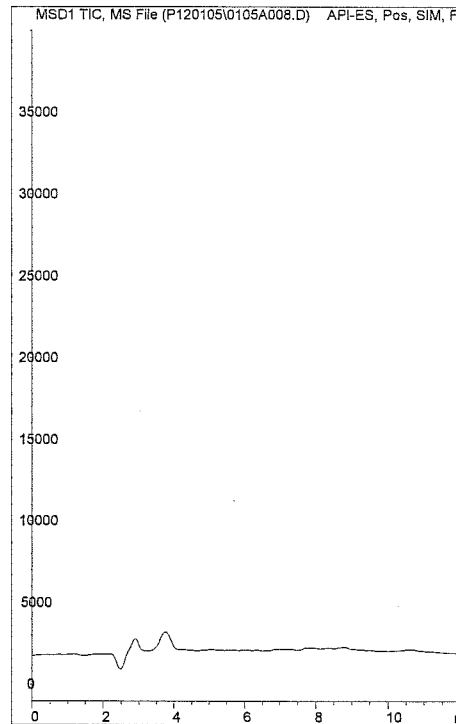
高知 すいか 小玉 白部

10 μ L/2 mL/2 g



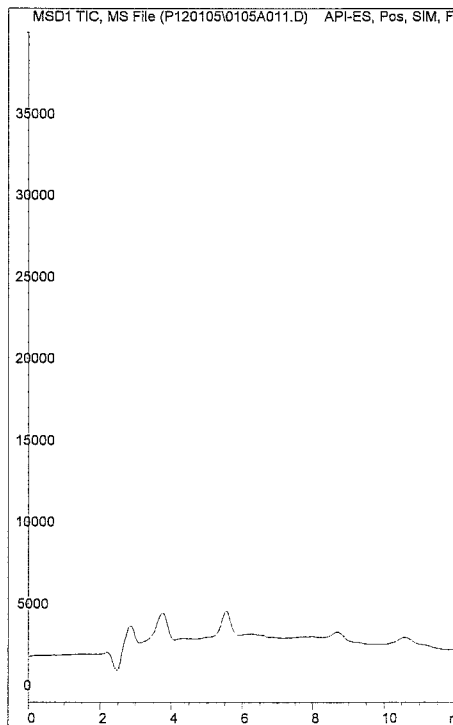
高知 すいか 小玉 果皮

10 μ L/4 mL/1 g



高知 すいか 小玉 果汁

10 μ L/1 mL/2.5 g



高知 すいか 小玉 絞りかす

10 μ L/2 mL/2 g

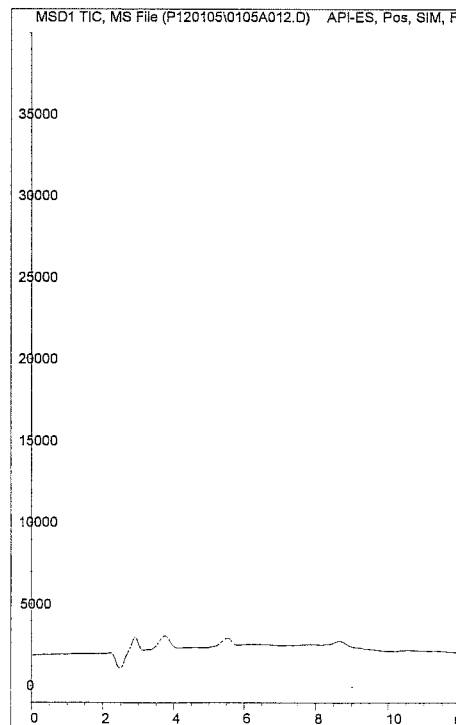
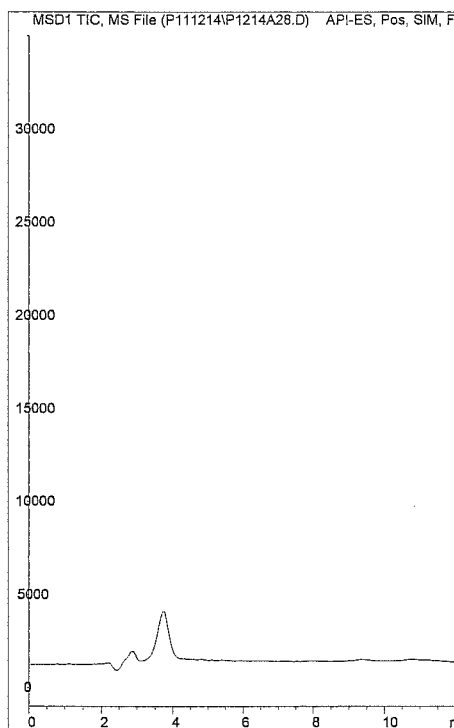


図 1.5.4. (続き) 無処理のクロマトグラム

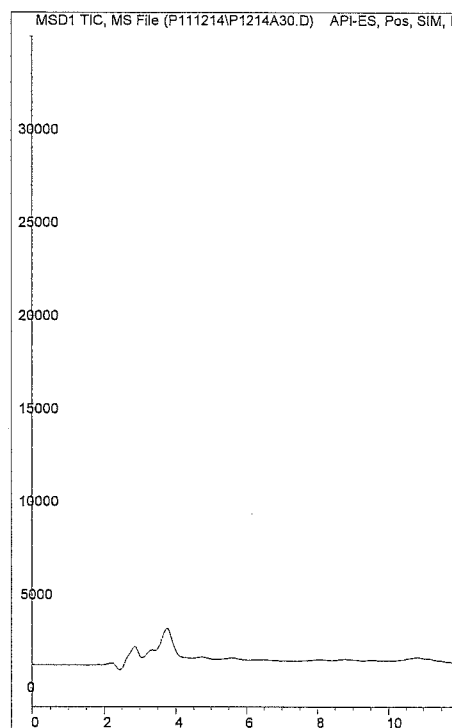
宮崎 すいか 大玉 全果実

10 μ L/4 mL/2 g



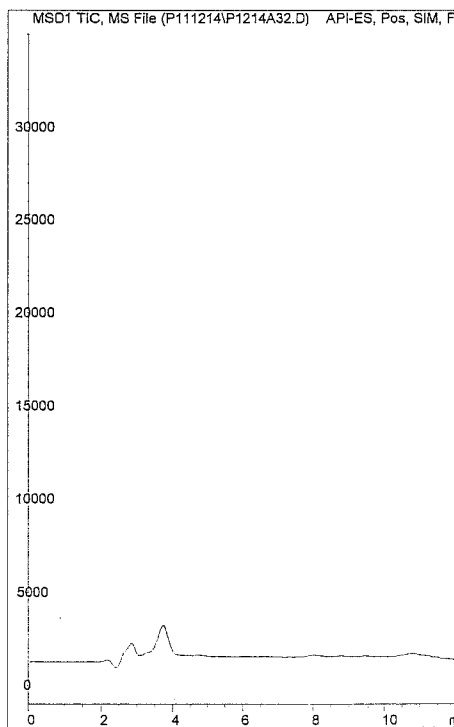
宮崎 すいか 大玉 果肉

10 μ L/2 mL/2 g



宮崎 すいか 大玉 白部

10 μ L/2 mL/2 g



宮崎 すいか 大玉 果皮

10 μ L/4 mL/1 g

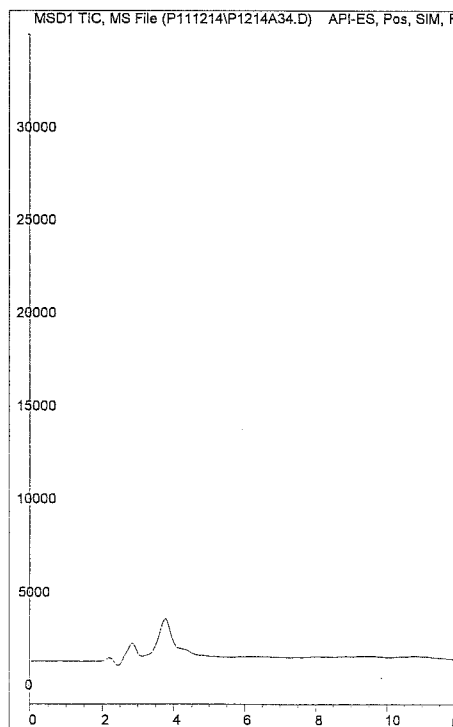
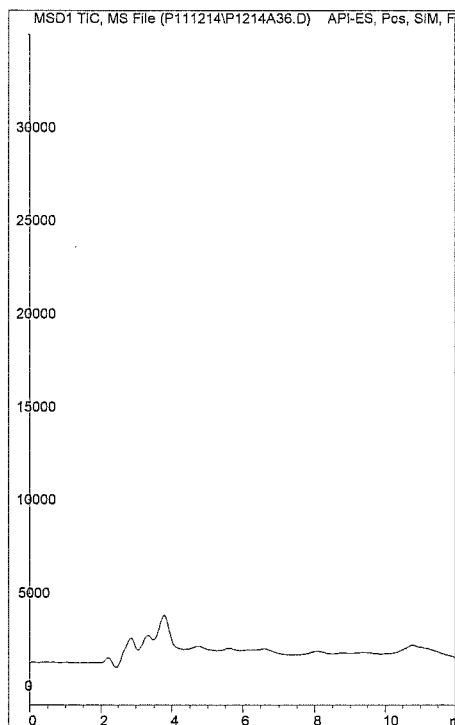


図 1.5.4. (続き) 無処理のクロマトグラム

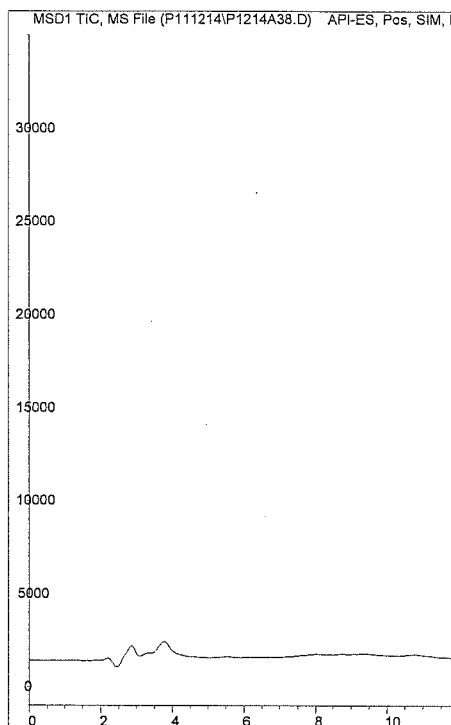
宮崎 すいか 大玉 果汁

10 μ L/1 mL/2.5 g



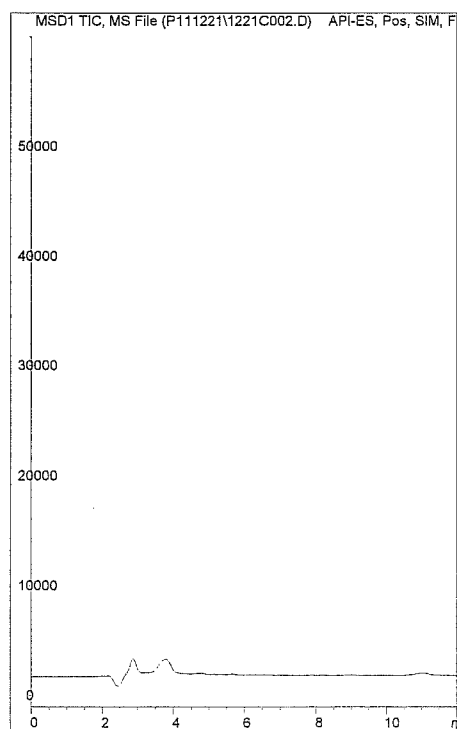
宮崎 すいか 大玉 絞りかす

10 μ L/2 mL/2 g



宮崎 すいか 小玉 全果実

10 μ L/4 mL/2 g



宮崎 すいか 大玉 果肉

10 μ L/2 mL/2 g

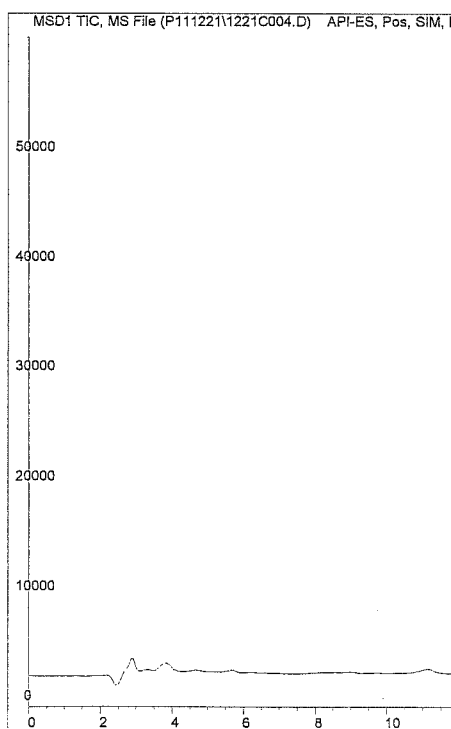
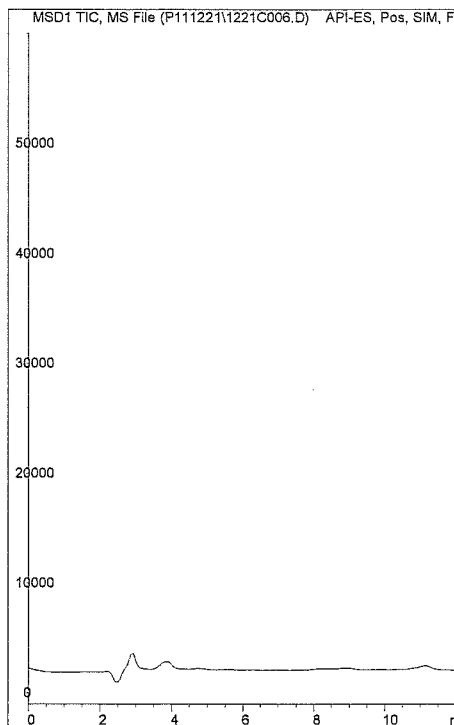


図 1.5.4. (続き) 無処理のクロマトグラム

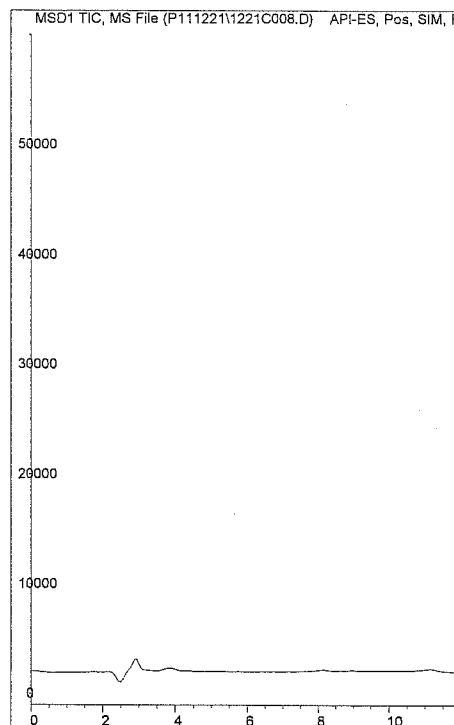
宮崎 すいか 小玉 白部

10 μ L/2 mL/2 g



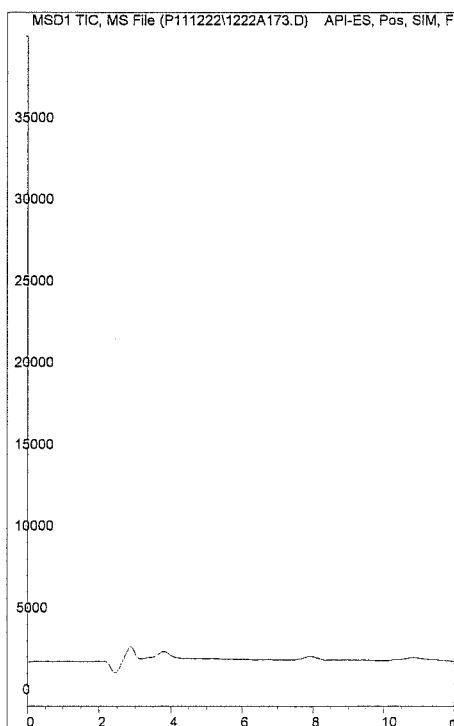
宮崎 すいか 小玉 果皮

10 μ L/4 mL/1 g



宮崎 すいか 小玉 果汁

10 μ L/1 mL/2.5 g



宮崎 すいか 小玉 絞りかす

10 μ L/2 mL/2 g

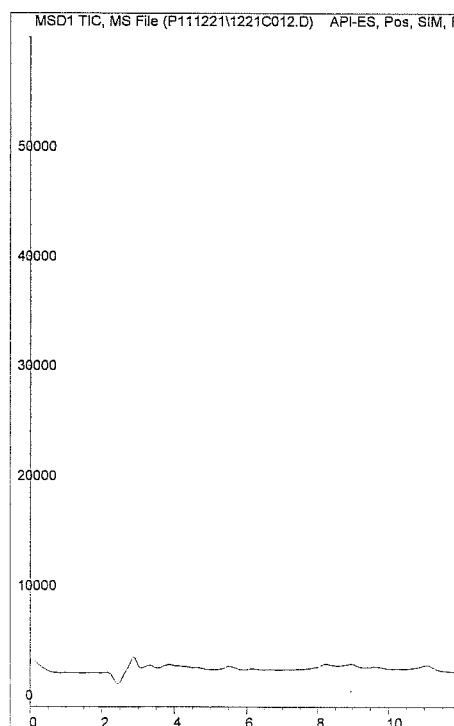
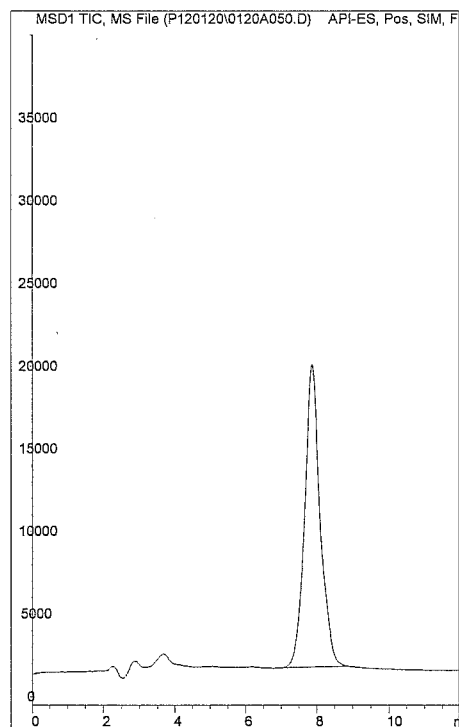


図 1.5.5. 処理のクロマトグラム

高知 すいか 大玉 処理区

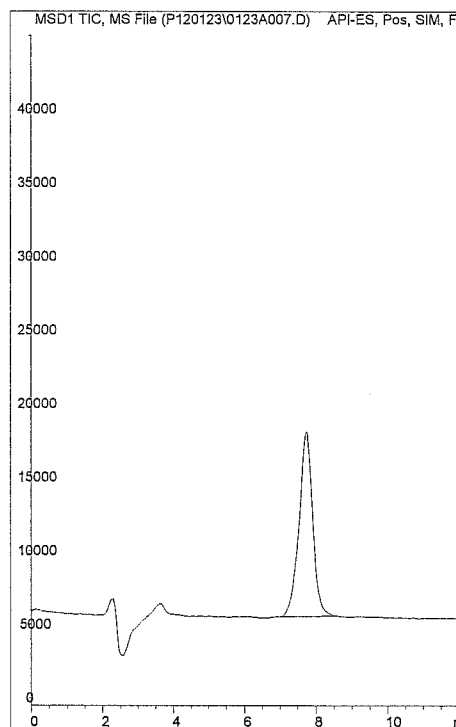
ホール

10 μ L/4 mL/2 g



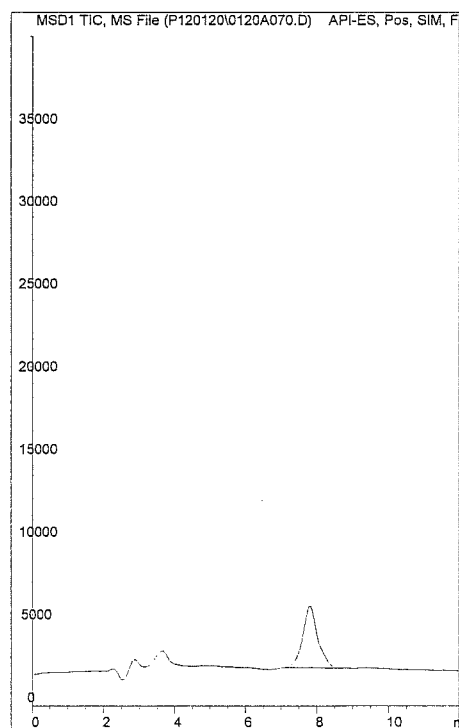
全果実

10 μ L/4 mL/2 g



果肉

10 μ L/2 mL/2 g



白部

10 μ L/4 mL/2 g

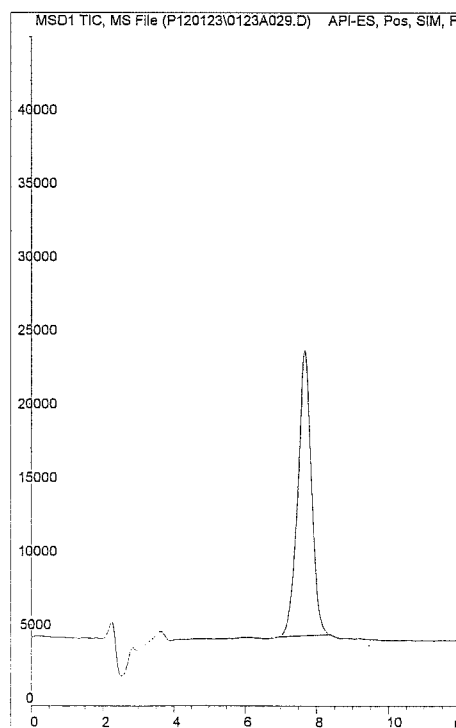
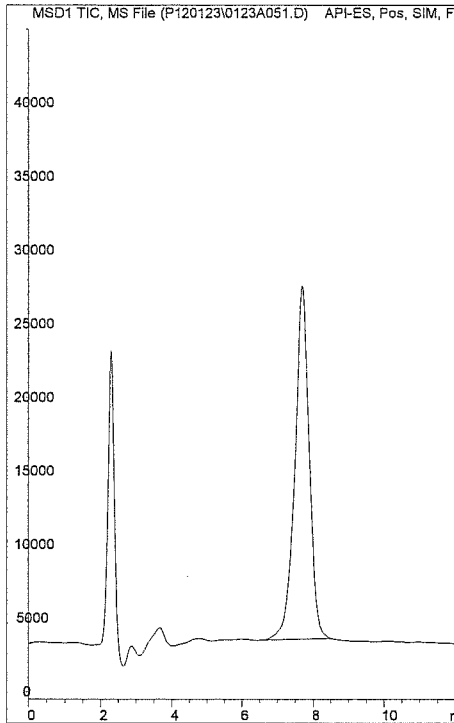


図 1.5.5. (続き) 処理のクロマトグラム

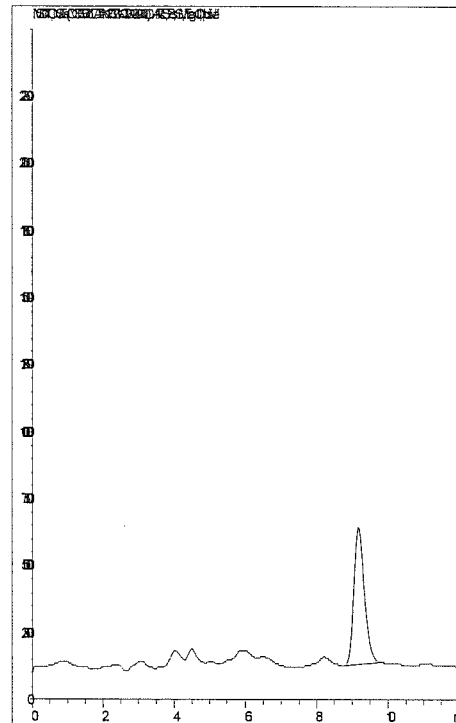
果皮

10 μ L/8 mL/1 g



果汁

10 μ L/1 mL/2.5 g



絞りかす

10 μ L/2 mL/2 g

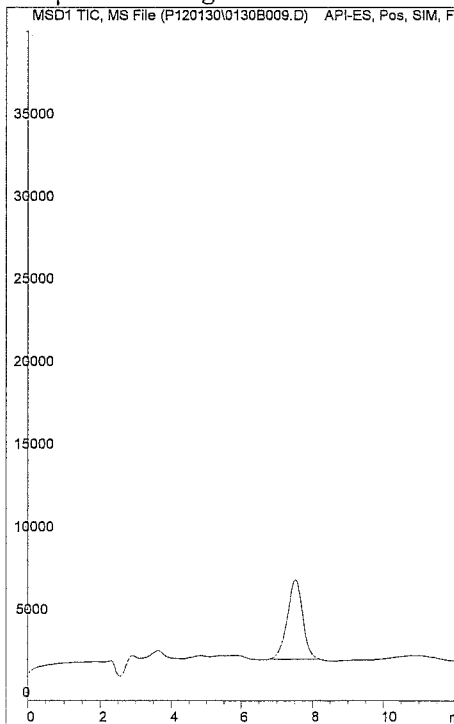
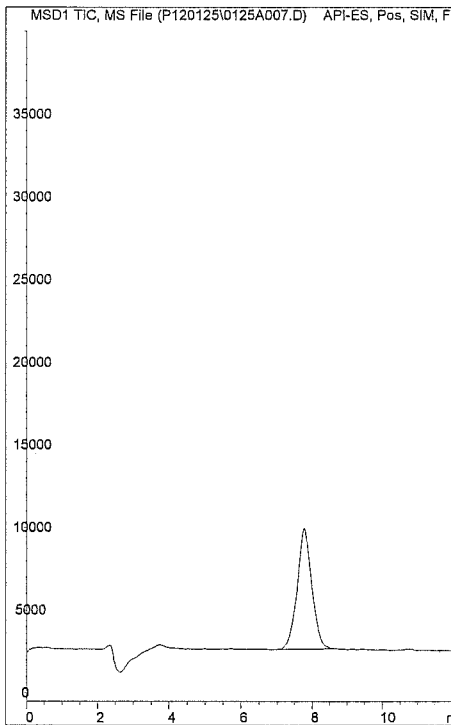


図 1.5.5. (続き) 処理のクロマトグラム

高知 すいか 小玉 処理区

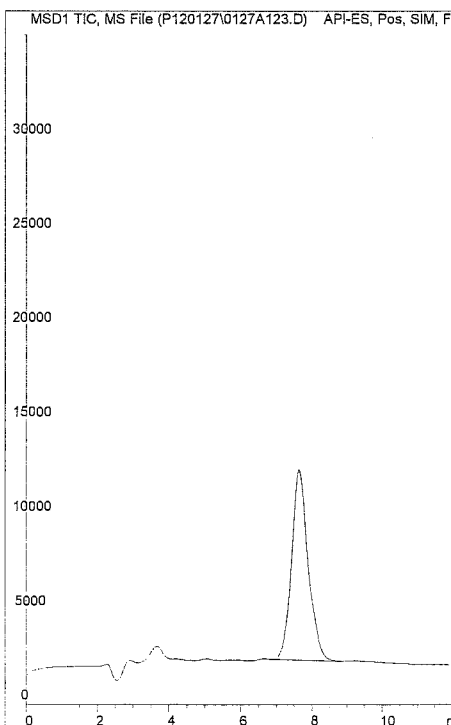
ホール

10 μ L/20 mL/2 g



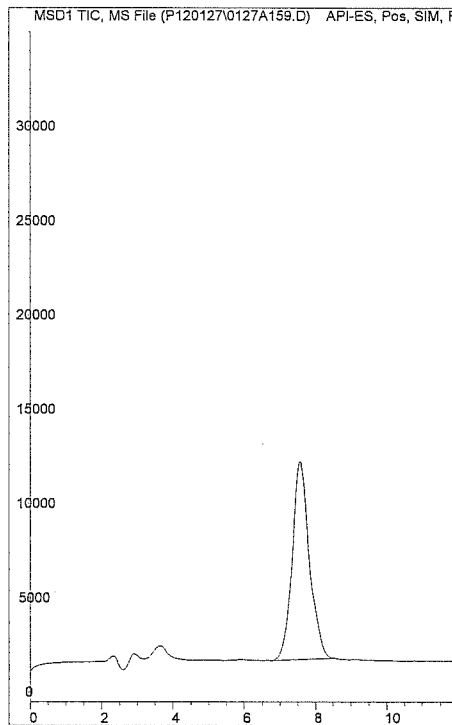
果肉

10 μ L/2 mL/2 g



全果実

10 μ L/16mL/2 g



白部

10 μ L/14 mL/2 g

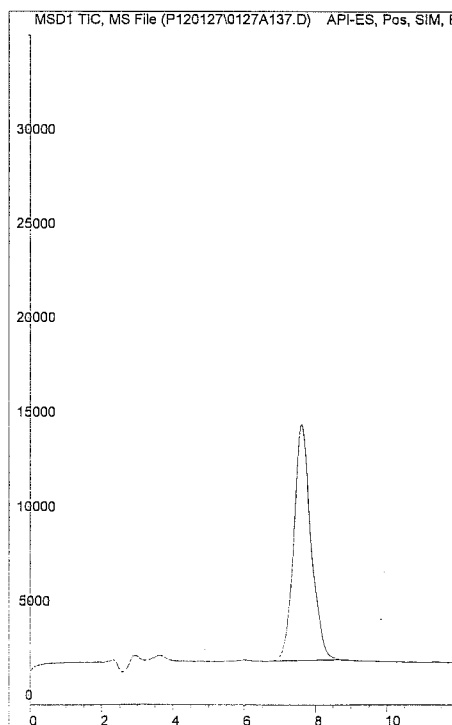
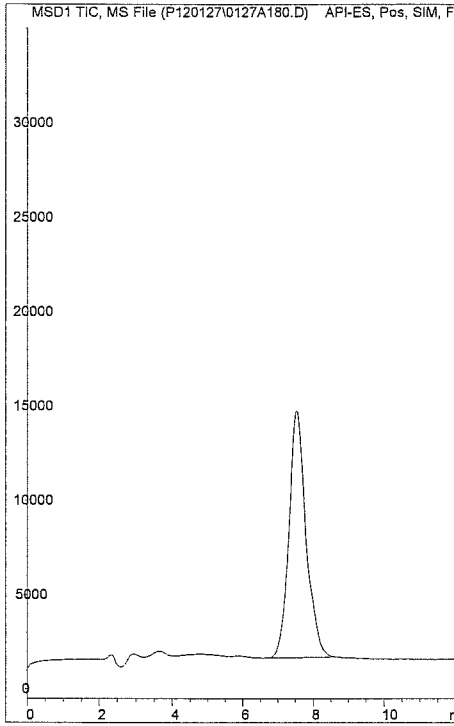


図 1.5.5. (続き) 処理のクロマトグラム

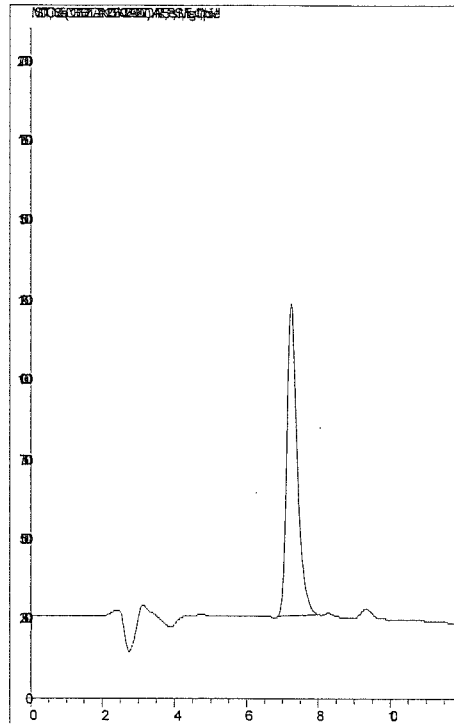
果皮

10 μ L/40 mL/1 g



果汁

10 μ L/4 mL/2.5 g



絞りかす

10 μ L/4 mL/2 g

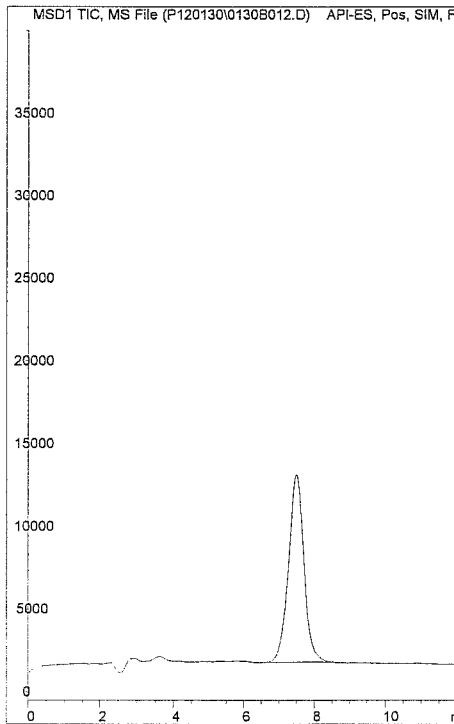
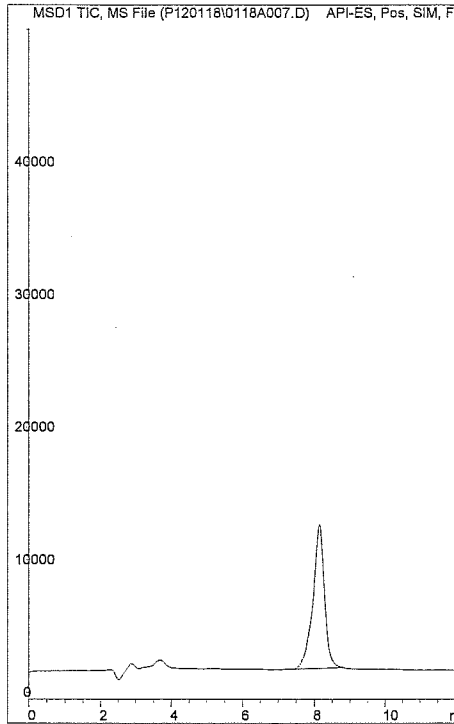


図 1.5.5. (続き) 処理のクロマトグラム

宮崎 すいか 大玉 処理区

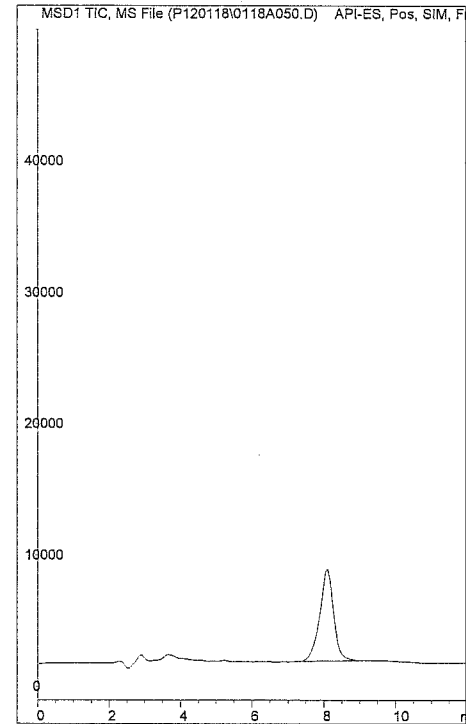
ホール

10 μ L/4 mL/2 g



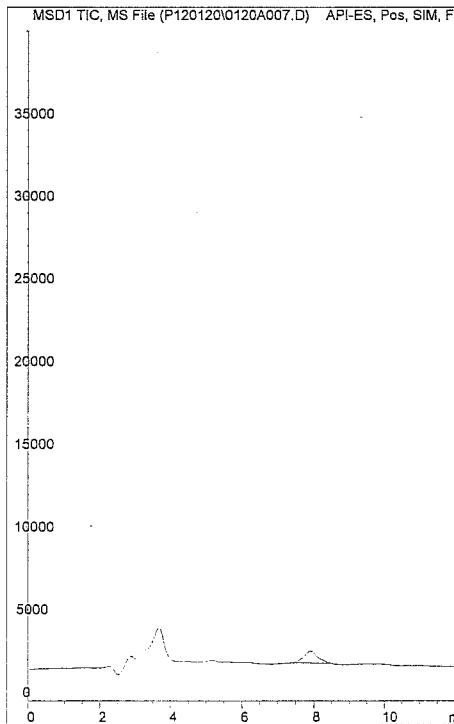
全果実

10 μ L/4 mL/2 g



果肉

10 μ L/2 mL/2 g



白部

10 μ L/4 mL/2 g

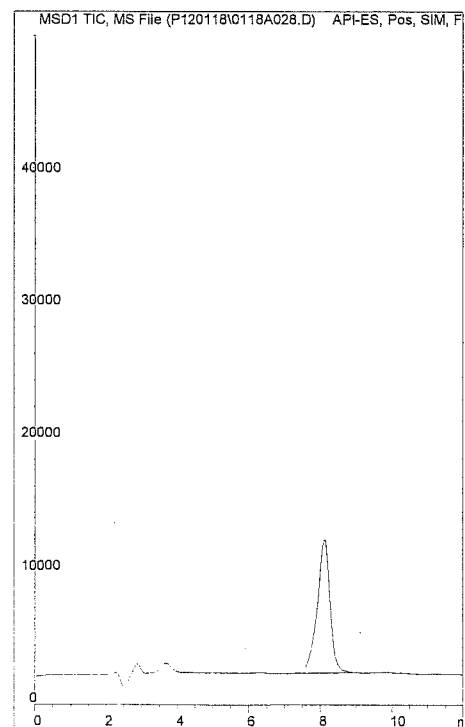
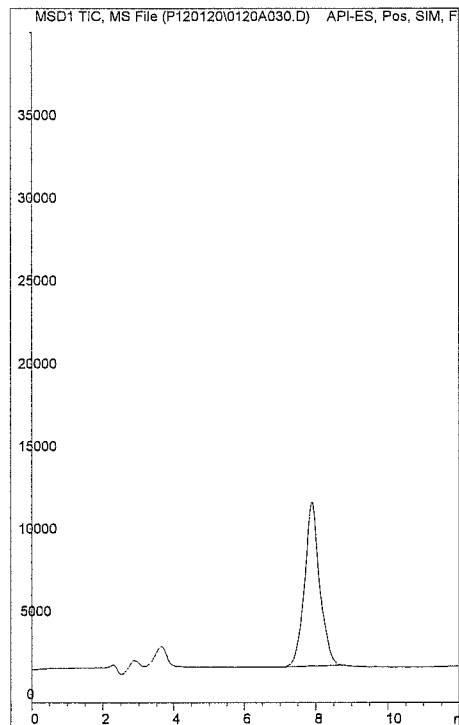


図 1.5.5. (続き) 処理のクロマトグラム

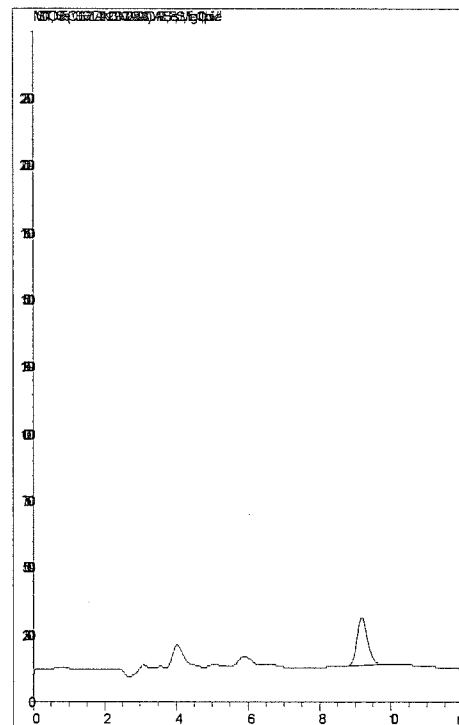
果皮

10 μ L/20 mL/1 g



果汁

10 μ L/1 mL/2.5 g



絞りかす

10 μ L/2 mL/2 g

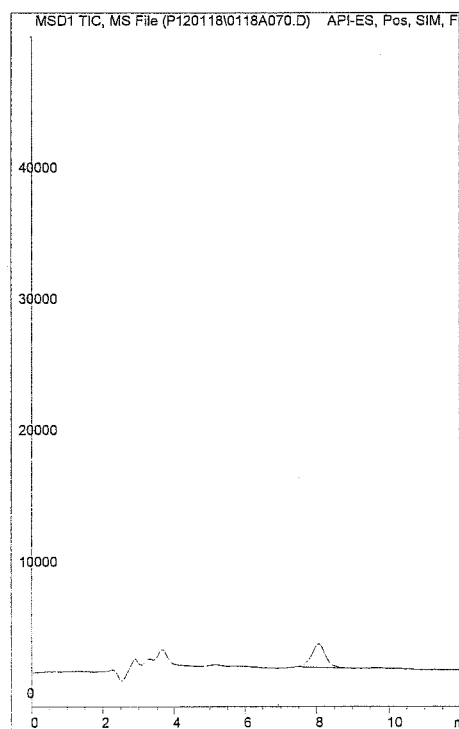
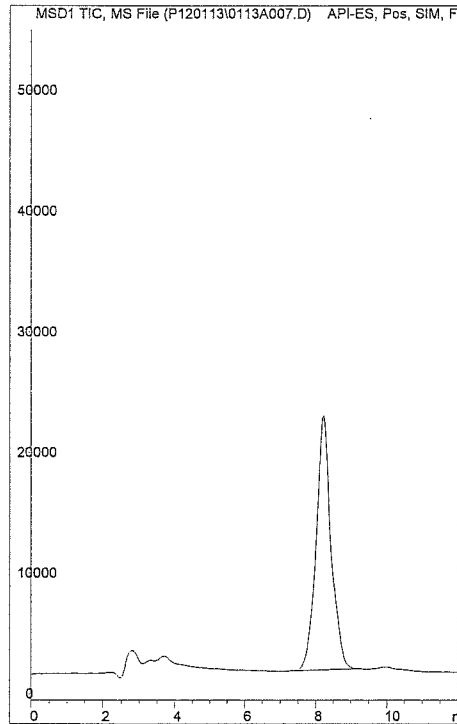


図 1.5.5. (続き) 処理のクロマトグラム

宮崎 すいか 小玉 処理区

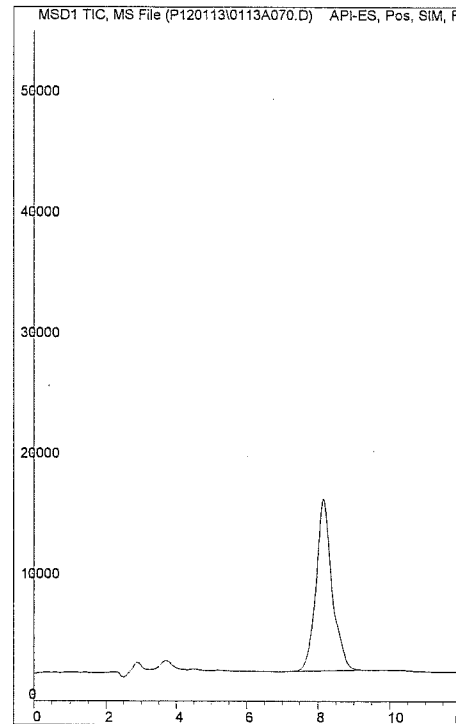
ホール

10 μ L/4 mL/2 g



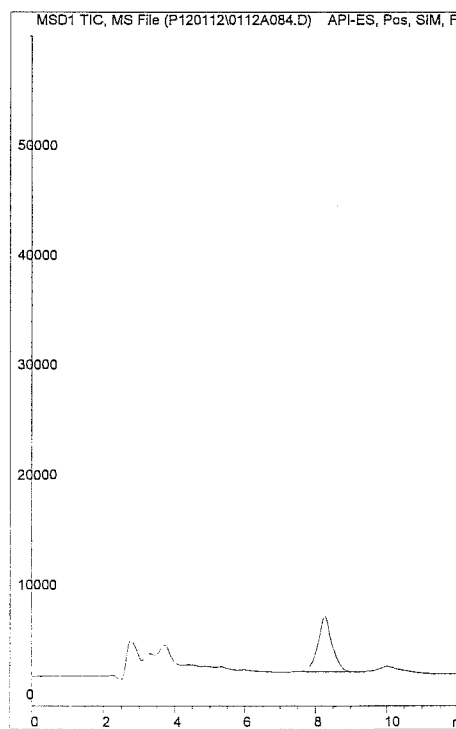
全果実

10 μ L/4 mL/2 g



果肉

10 μ L/2 mL/2 g



白部

10 μ L/2 mL/2 g

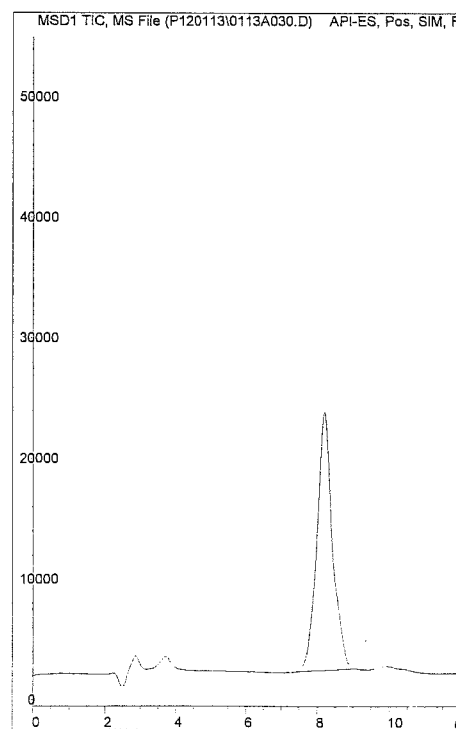
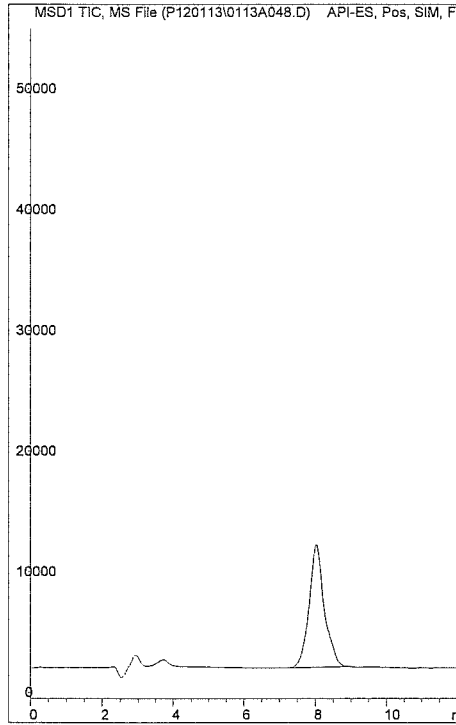


図 1.3.5. (続き) 処理のクロマトグラム

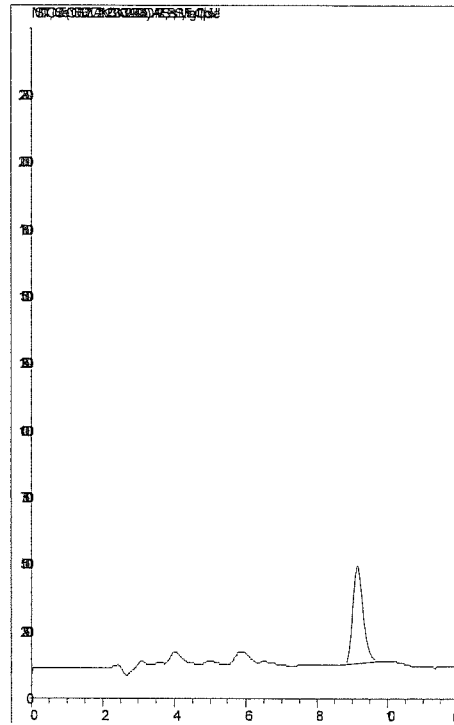
果皮

10 μ L/10 mL/1 g



果汁

10 μ L/1 mL/2.5 g



絞りかす

10 μ L/2 mL/2 g

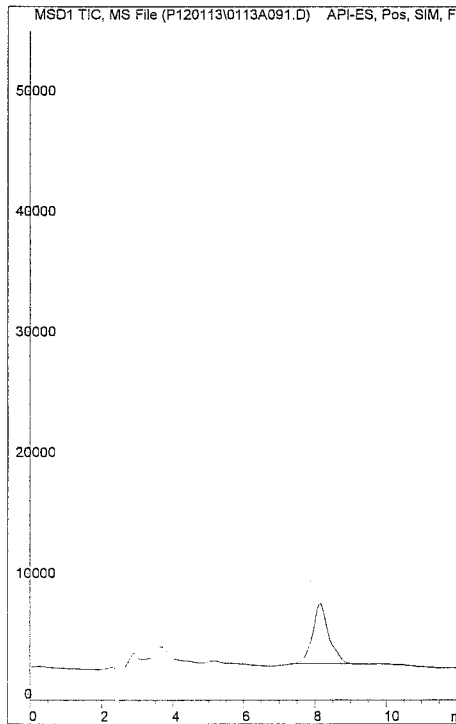


図 1.6. クロチアニジン

図 1.6.1. 検量線の一例

クロチアニジン

$$Y=aX+b$$

(February 29, 2012)

a= 872660.8028

b= 817.3259269

r= 0.999967298

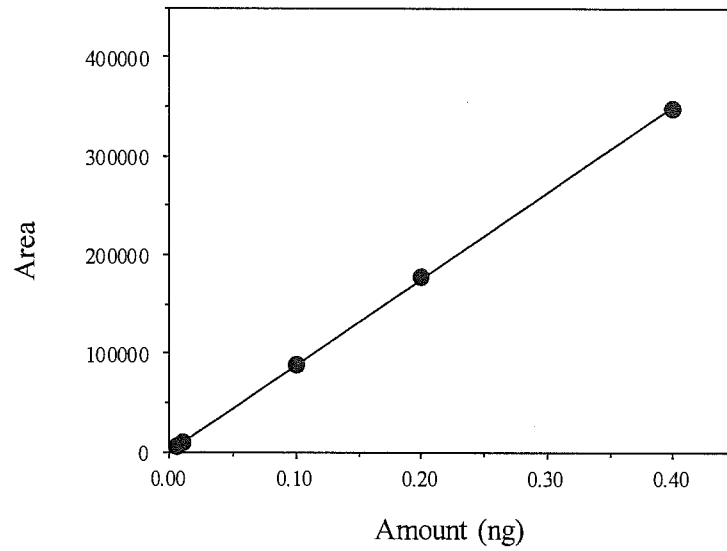
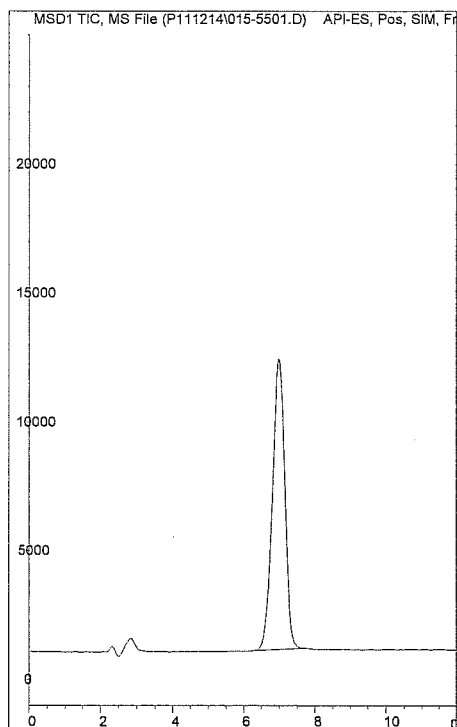
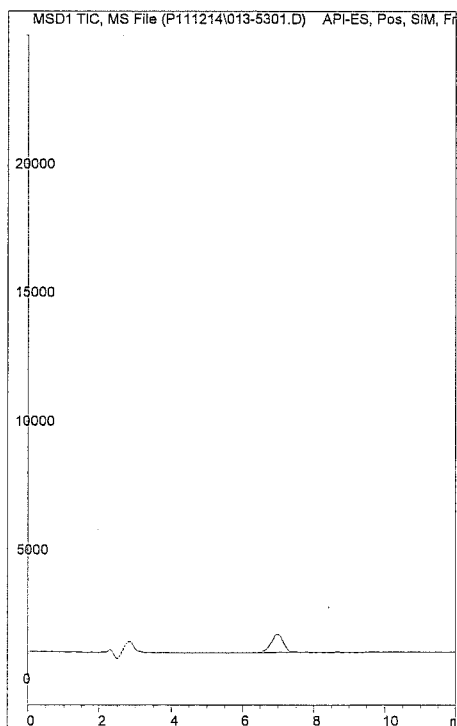


図 1.6.2. クロチアニジン標準品のクロマトグラム
標準品 0.2 ng



標準品 0.0125 ng (定量限界相当量)



標準品 0.01 ng (定量限界相当量)

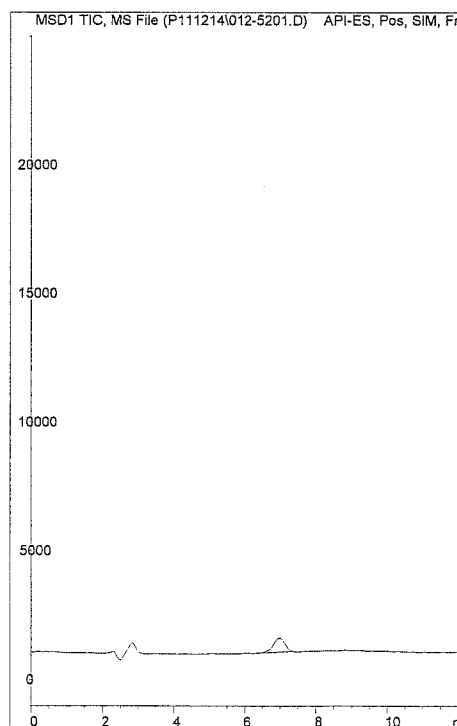
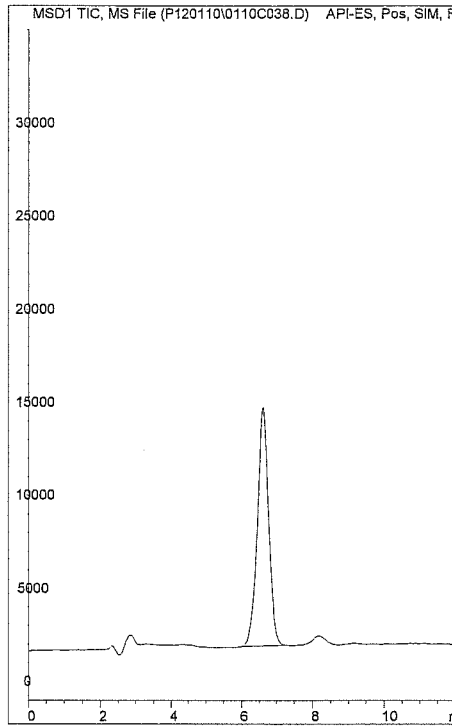


図 1.6.3. 回収率のクロマトグラム

高知 すいか 大玉 全果実

1 mg/kg 添加

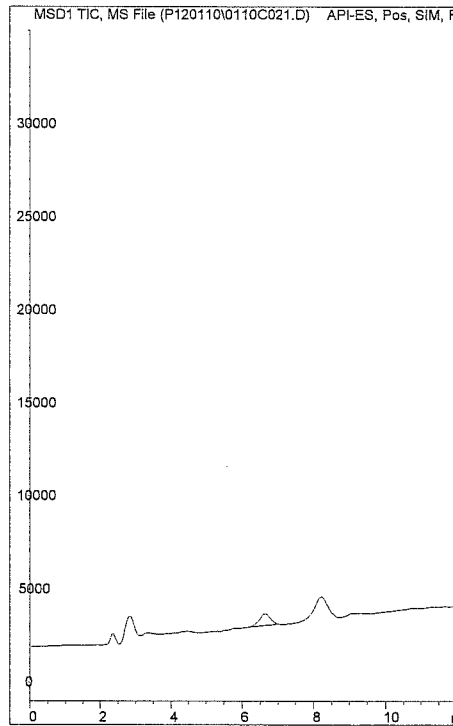
10 μ L/100 mL/2 g



高知 すいか 大玉 全果実

0.002 mg/kg 添加

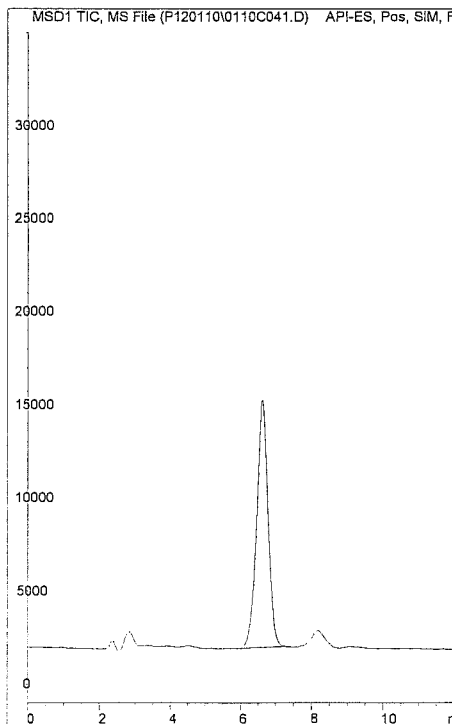
10 μ L/4 mL/2 g



高知 すいか 大玉 果肉

0.05 mg/kg 添加

10 μ L/5 mL/2 g



高知 すいか 大玉 果肉

0.001 mg/kg 添加

10 μ L/2 mL/2 g

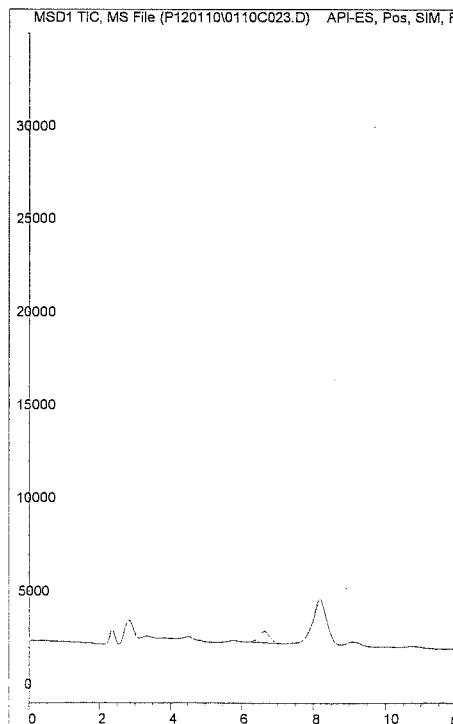
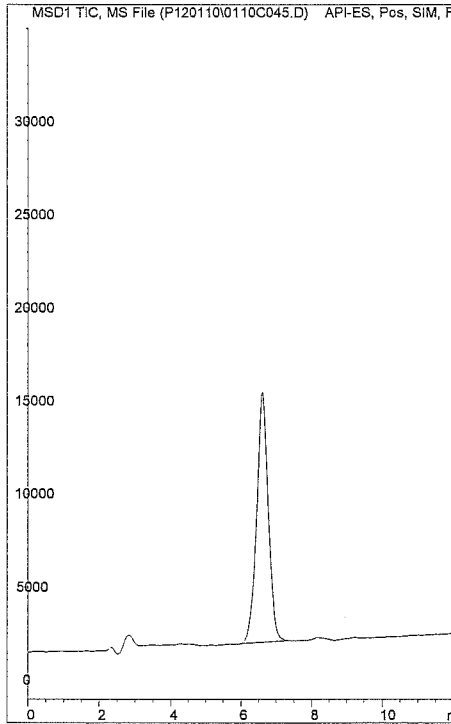


図 1.6.3. (続き) 回収率のクロマトグラム

高知 すいか 大玉 白部

0.5 mg/kg 添加

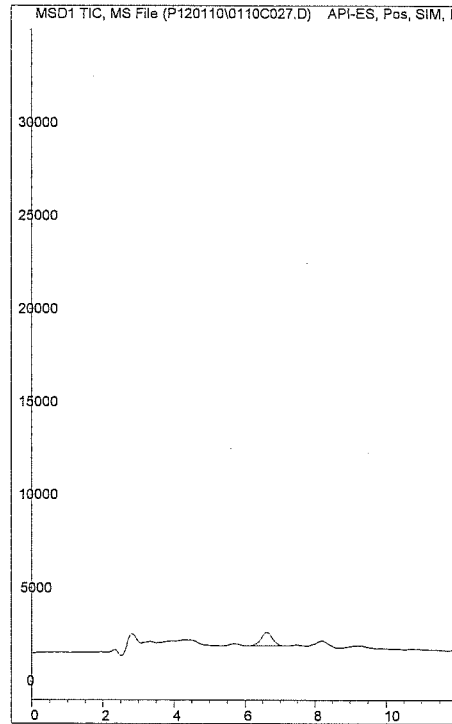
10 μ L/50 mL/2 g



高知 すいか 大玉 白部

0.001 mg/kg 添加

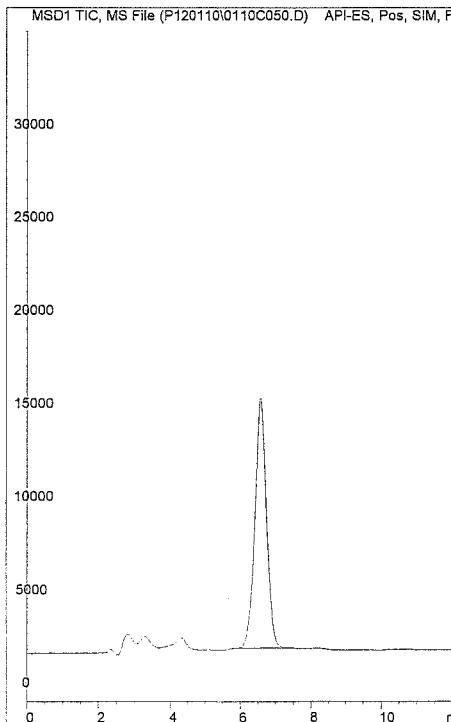
10 μ L/2 mL/2 g



高知 すいか 大玉 果皮

1 mg/kg 添加

10 μ L/50 mL/1 g



高知 すいか 大玉 果皮

0.005 mg/kg 添加

10 μ L/4 mL/1 g

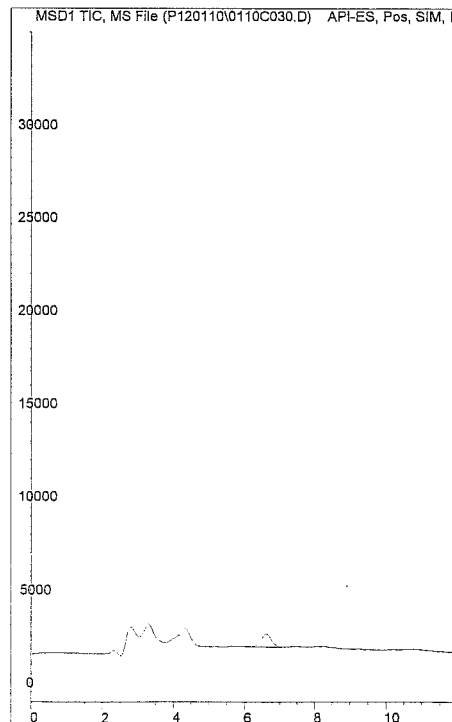
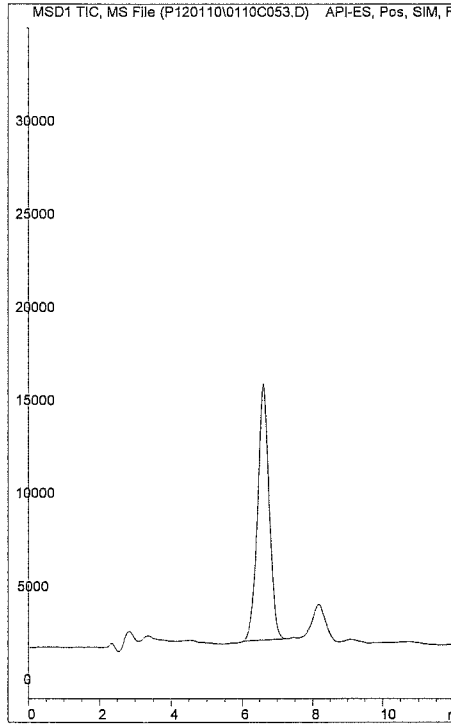


図 1.6.3. (続き) 回収率のクロマトグラム

高知 すいか 大玉 果汁

0.025 mg/kg 添加

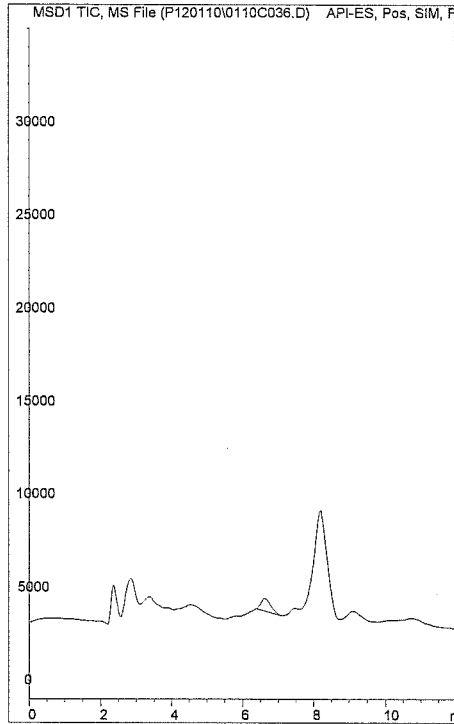
10 μ L/3 mL/2.5 g



高知 すいか 大玉 果汁

0.0005 mg/kg 添加

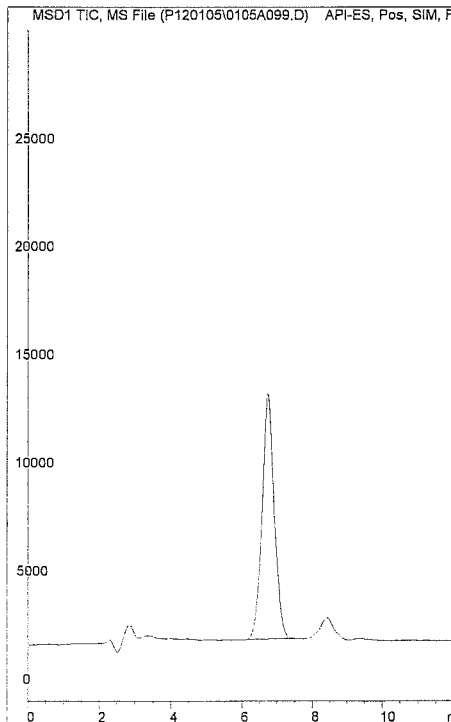
10 μ L/1 mL/2.5 g



高知 すいか 小玉 全果実

1 mg/kg 添加

10 μ L/100 mL/2 g



高知 すいか 小玉 全果実

0.002 mg/kg 添加

10 μ L/4 mL/2 g

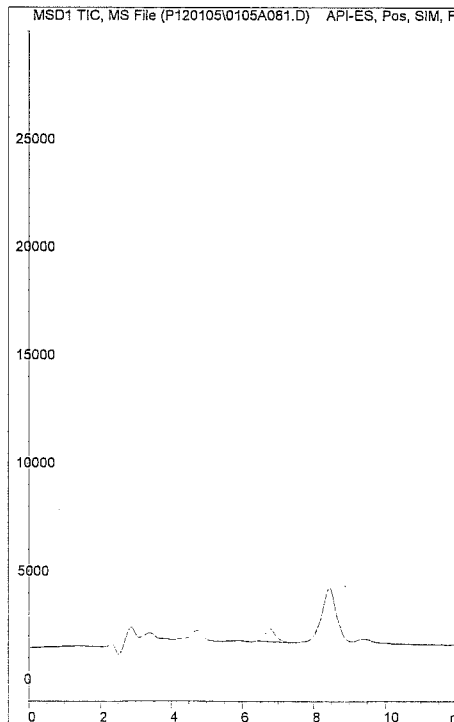
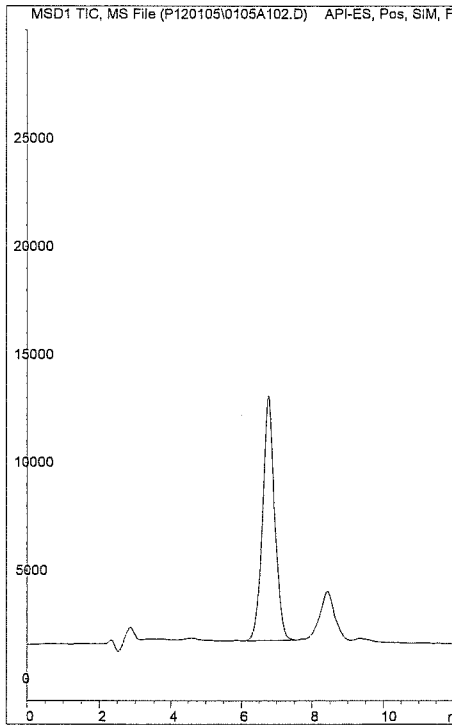


図 1.6.3. (続き) 回収率のクロマトグラム

高知 すいか 小玉 果肉

0.05 mg/kg 添加

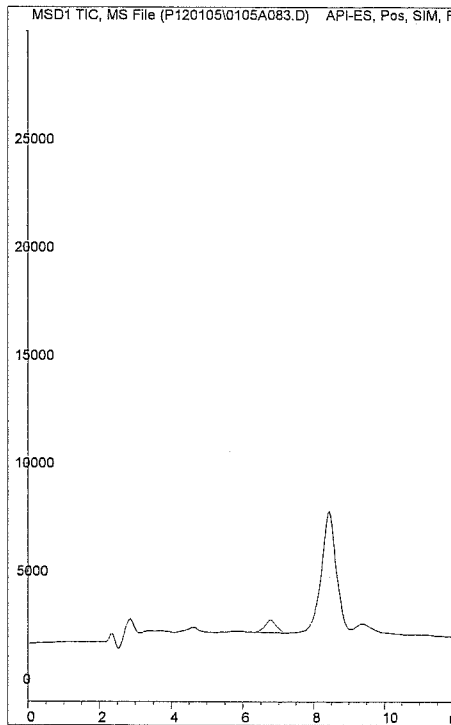
10 μ L/5 mL/2 g



高知 すいか 小玉 果肉

0.001 mg/kg 添加

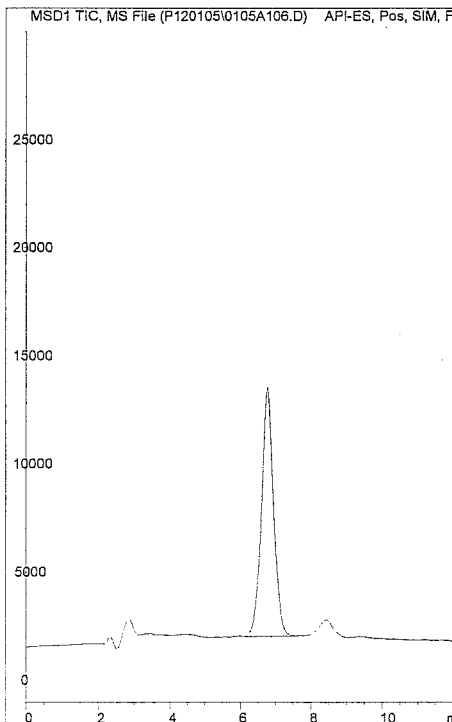
10 μ L/2 mL/2 g



高知 すいか 小玉 白部

0.5 mg/kg 添加

10 μ L/50 mL/2 g



高知 すいか 小玉 白部

0.001 mg/kg 添加

10 μ L/4 mL/2 g

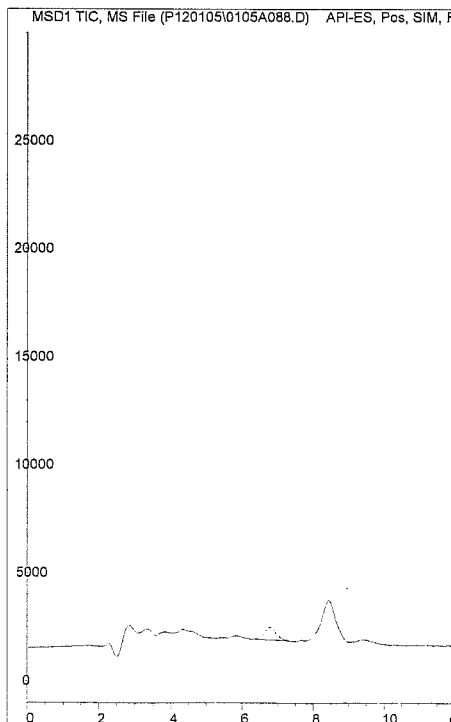
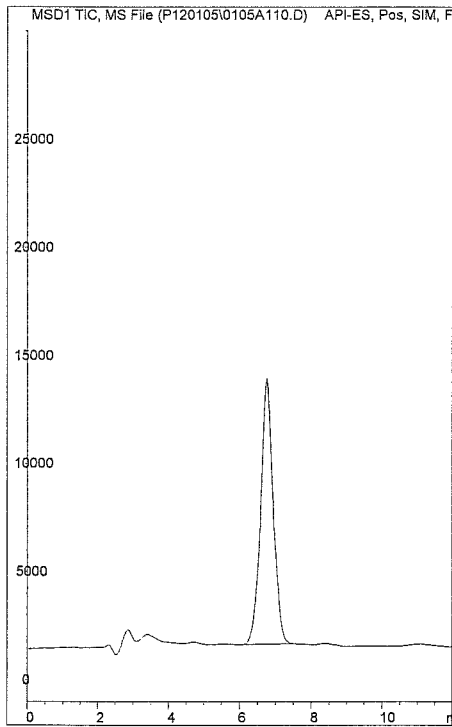


図 1.6.3. (続き) 回収率のクロマトグラム

高知 すいか 小玉 果皮

2 mg/kg 添加

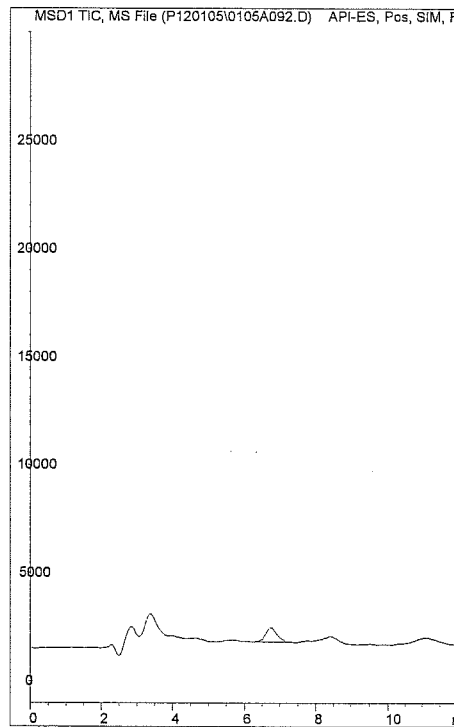
10 μ L/100 mL/1 g



高知 すいか 小玉 果皮

0.005 mg/kg 添加

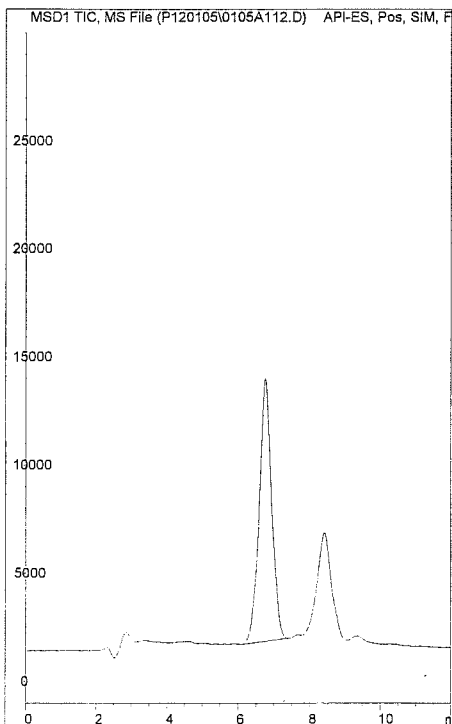
10 μ L/4 mL/1 g



高知 すいか 小玉 果汁

0.1 mg/kg 添加

10 μ L/10 mL/2.5 g



高知 すいか 小玉 果汁

0.0005 mg/kg 添加

10 μ L/1 mL/2.5 g

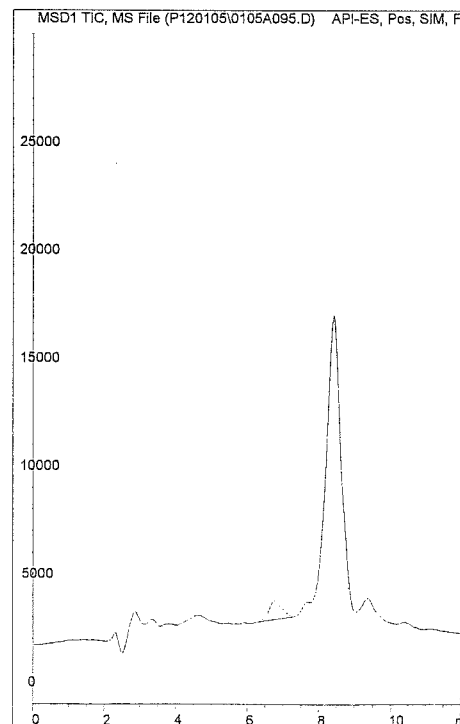
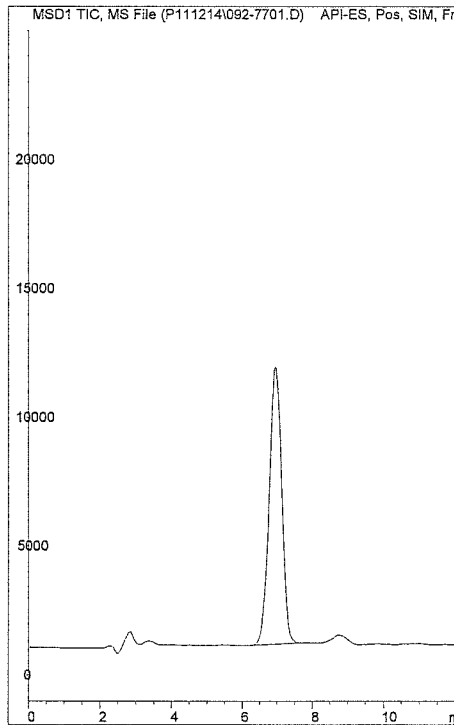


図 1.6.3. (続き) 回収率のクロマトグラム

宮崎 すいか 大玉 全果実

0.1 mg/kg 添加

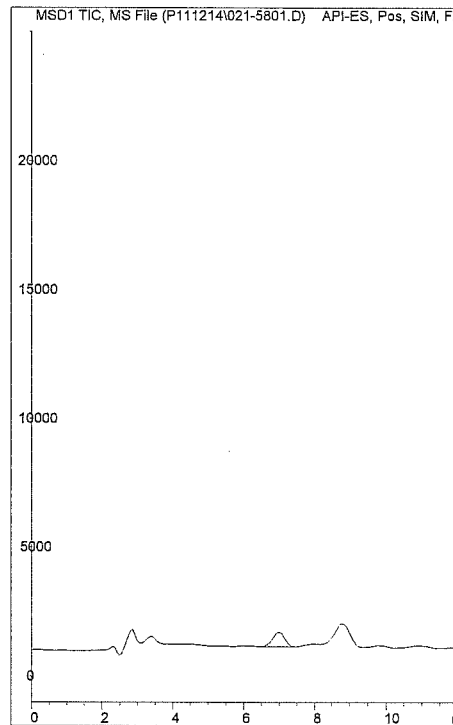
10 μ L/10 mL/2 g



宮崎 すいか 大玉 全果実

0.002 mg/kg 添加

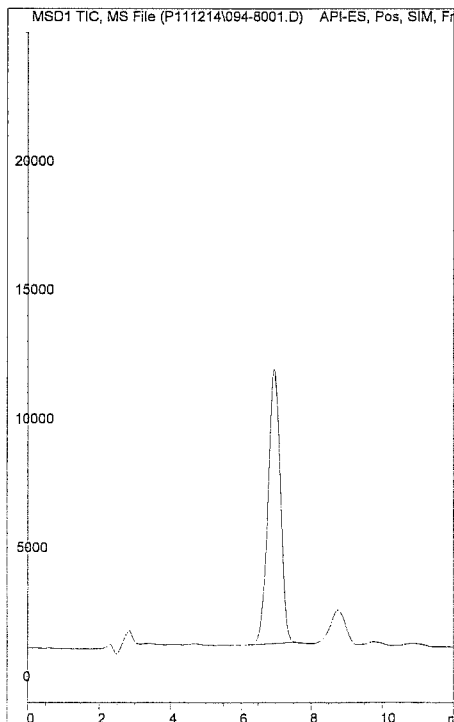
10 μ L/4 mL/2 g



宮崎 すいか 大玉 果肉

0.05 mg/kg 添加

10 μ L/5 mL/2 g



宮崎 すいか 大玉 果肉

0.001 mg/kg 添加

10 μ L/2 mL/2 g

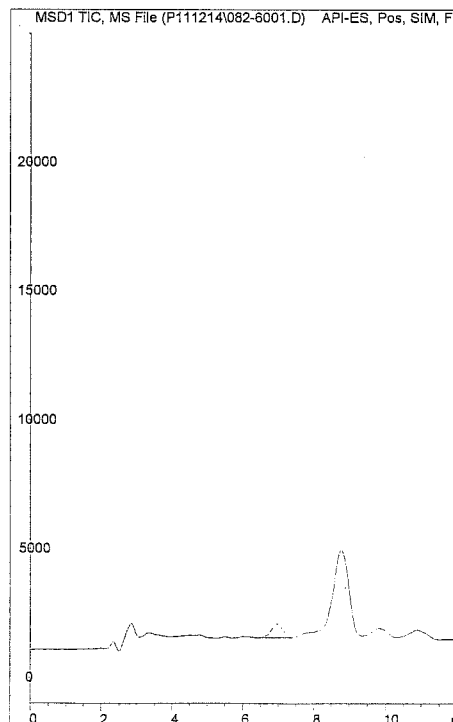
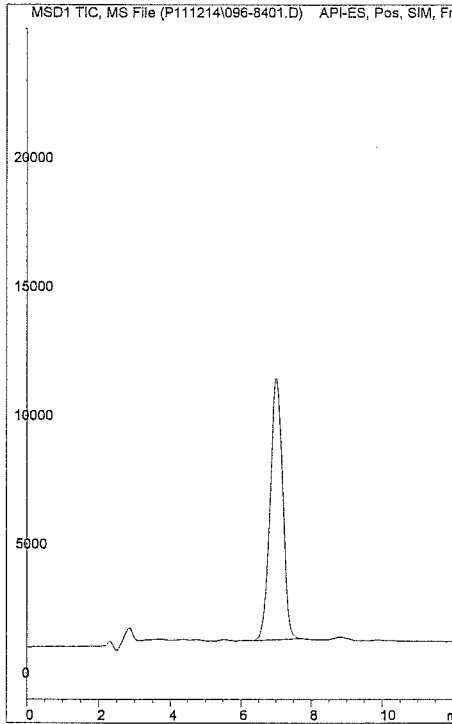


図 1.6.3. (続き) 回収率のクロマトグラム

宮崎 すいか 大玉 白部

0.05 mg/kg 添加

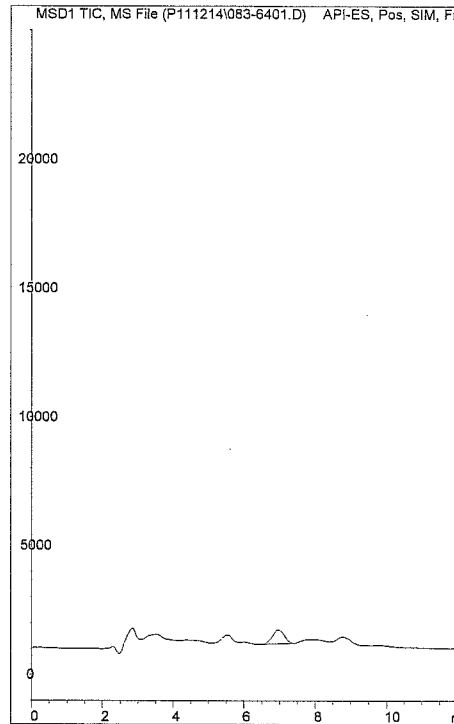
10 μ L/5 mL/2 g



宮崎 すいか 大玉 白部

0.001 mg/kg 添加

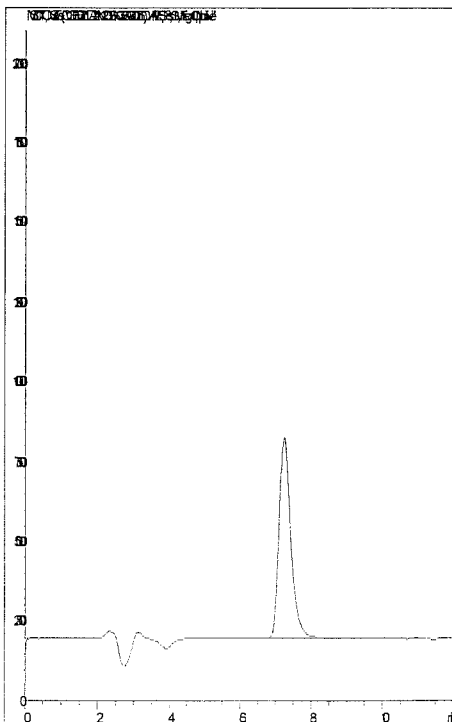
10 μ L/2 mL/2 g



宮崎 すいか 大玉 果皮

1 mg/kg 添加

10 μ L/50 mL/1 g



宮崎 すいか 大玉 果皮

0.005 mg/kg 添加

10 μ L/4 mL/1 g

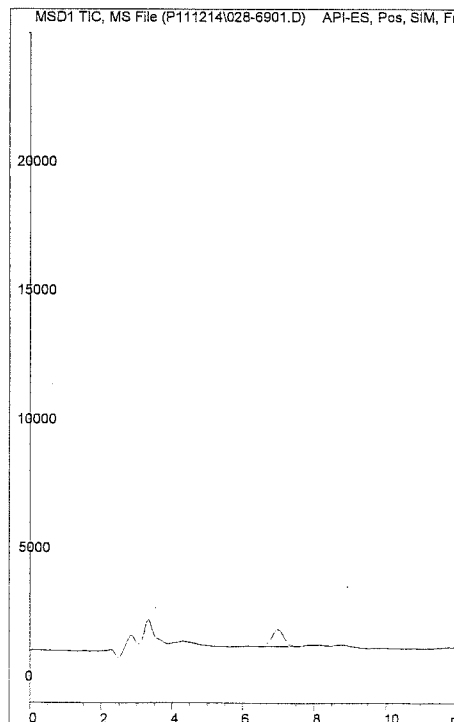
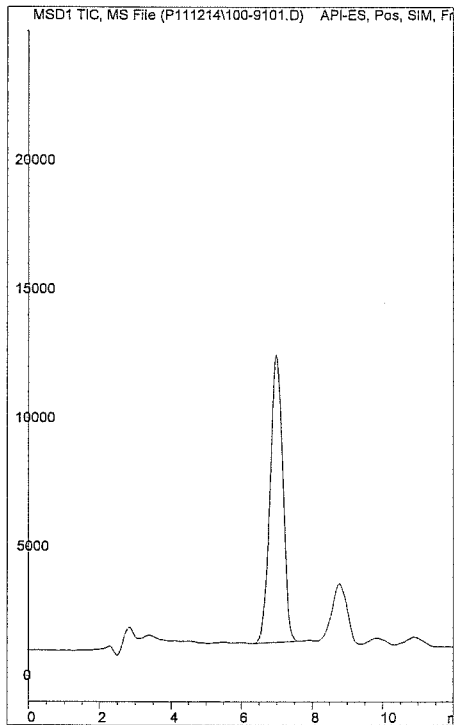


図 1.6.3. (続き) 回収率のクロマトグラム

宮崎 すいか 大玉 果汁

0.025 mg/kg 添加

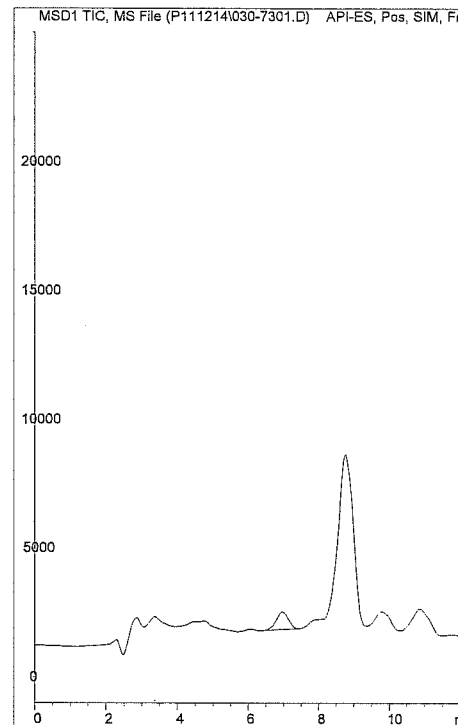
10 μ L/3 mL/2.5 g



宮崎 すいか 大玉 果汁

0.0005 mg/kg 添加

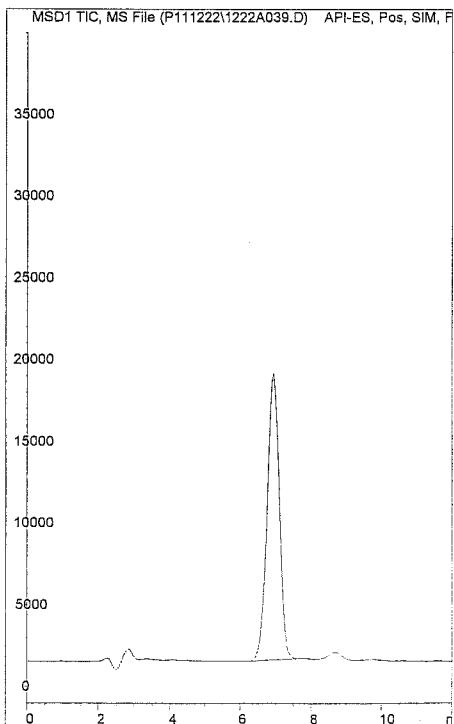
10 μ L/1 mL/2.5 g



宮崎 すいか 小玉 全果実

0.1 mg/kg 添加

10 μ L/10 mL/2 g



宮崎 すいか 小玉 全果実

0.002 mg/kg 添加

10 μ L/4 mL/2 g

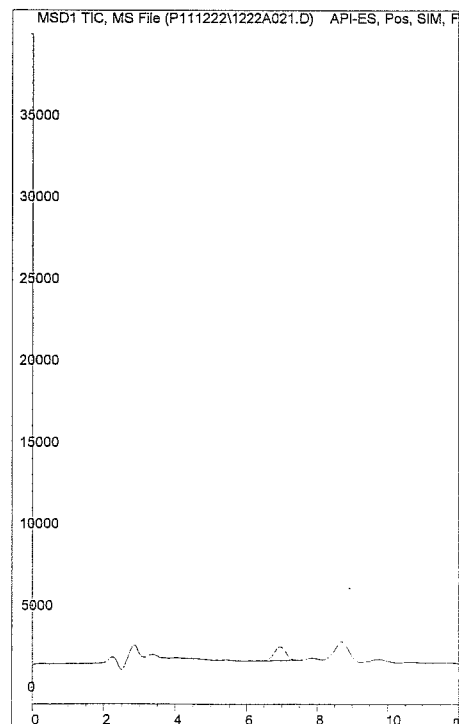
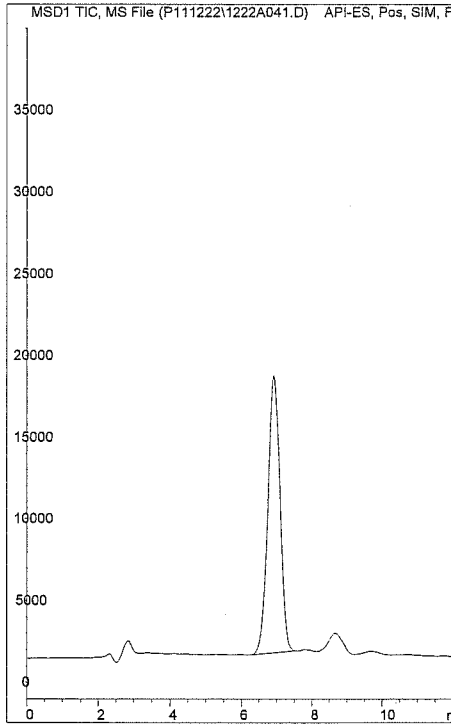


図 1.6.3. (続き) 回収率のクロマトグラム

宮崎 すいか 小玉 果肉

0.05 mg/kg 添加

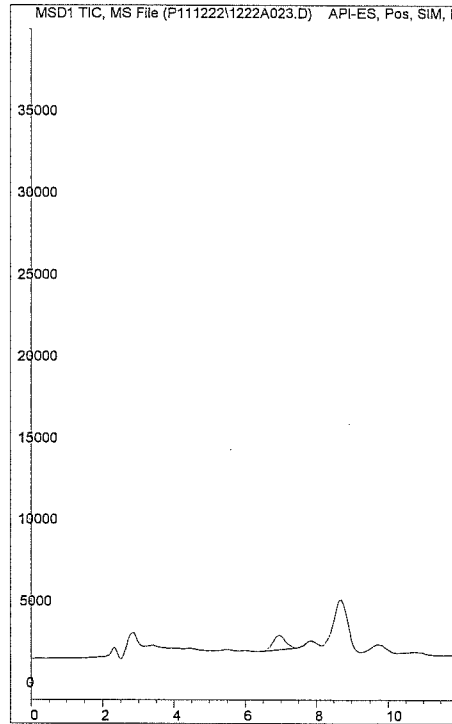
10 μ L/5 mL/2 g



宮崎 すいか 小玉 果肉

0.001 mg/kg 添加

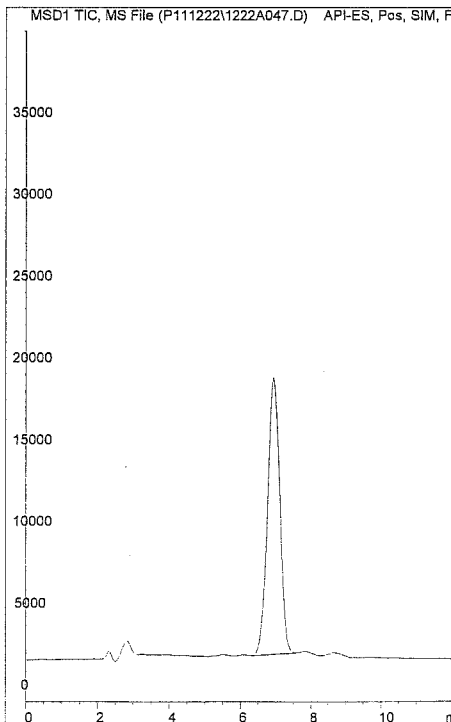
10 μ L/2 mL/2 g



宮崎 すいか 小玉 白部

0.05 mg/kg 添加

10 μ L/5 mL/2 g



宮崎 すいか 小玉 白部

0.001 mg/kg 添加

10 μ L/2 mL/2 g

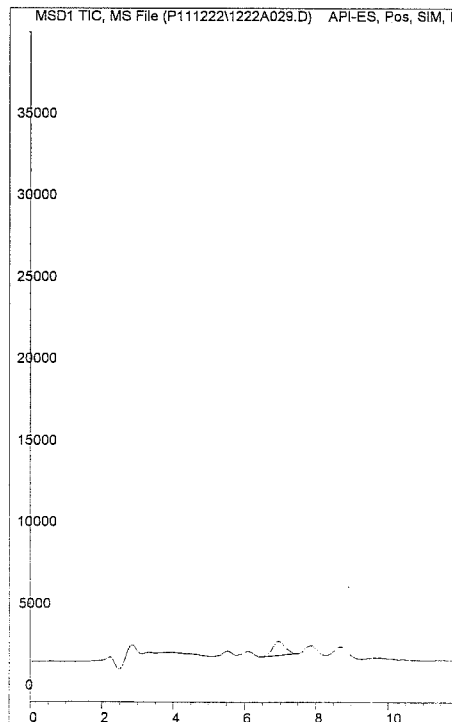
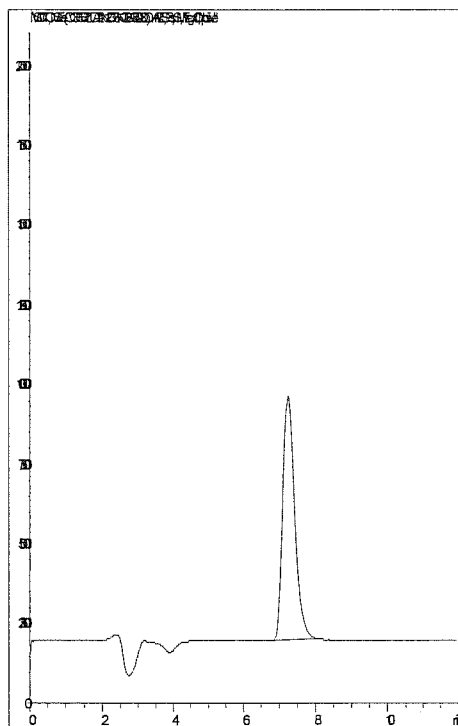


図 1.6.3. (続き) 回収率のクロマトグラム

宮崎 すいか 小玉 果皮

1 mg/kg 添加

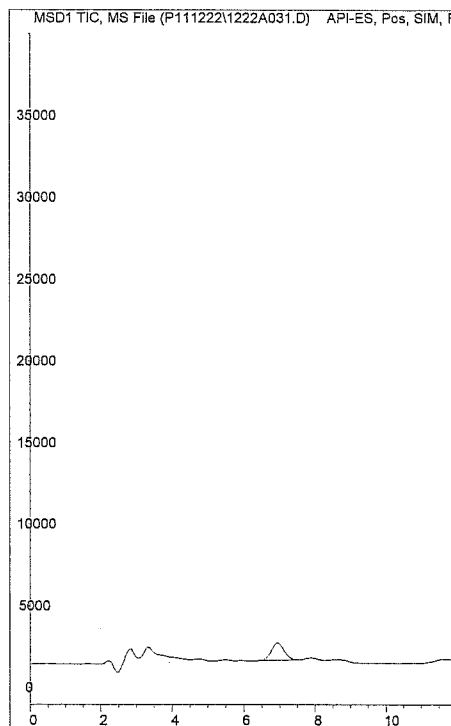
10 μ L/50 mL/1 g



宮崎 すいか 小玉 果皮

0.005 mg/kg 添加

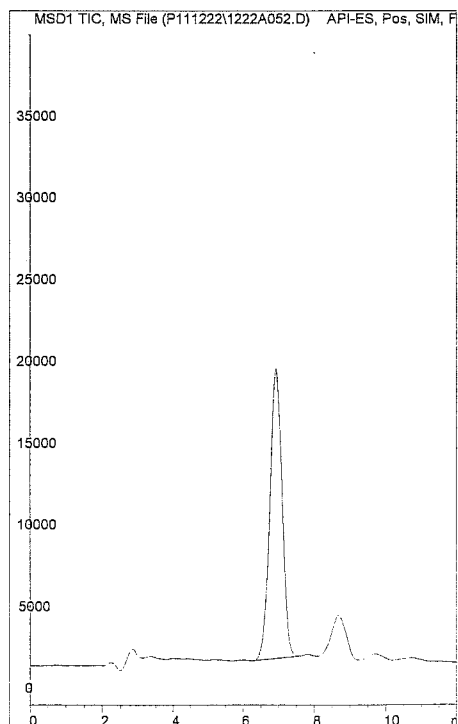
10 μ L/4 mL/1 g



宮崎 すいか 小玉 果汁

0.025 mg/kg 添加

10 μ L/3 mL/2.5 g



宮崎 すいか 小玉 果汁

0.0005 mg/kg 添加

10 μ L/1 mL/2.5 g

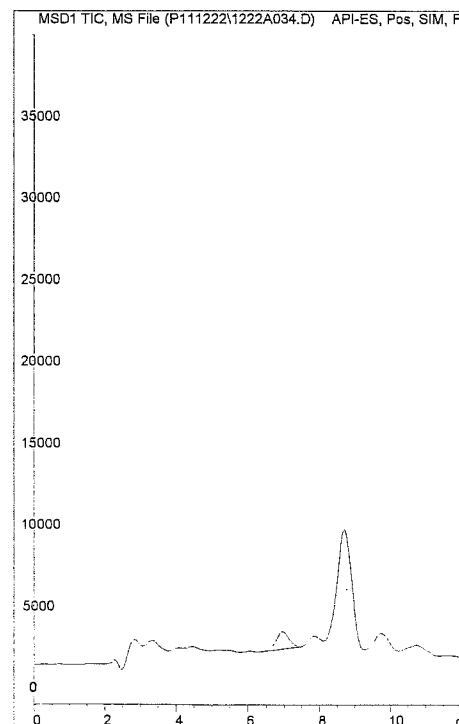
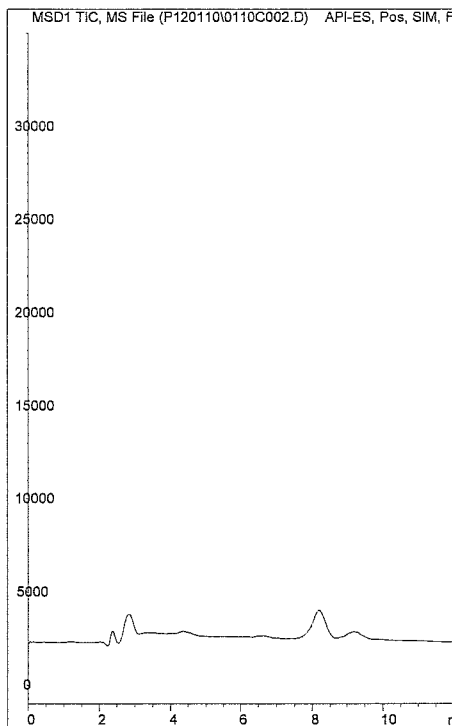


図 1.6.4. 無処理のクロマトグラム

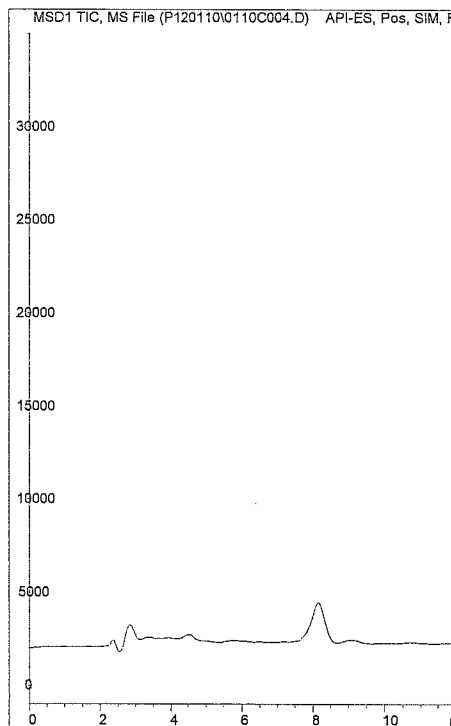
高知 すいか 大玉 全果実

10 μ L/4 mL/2 g



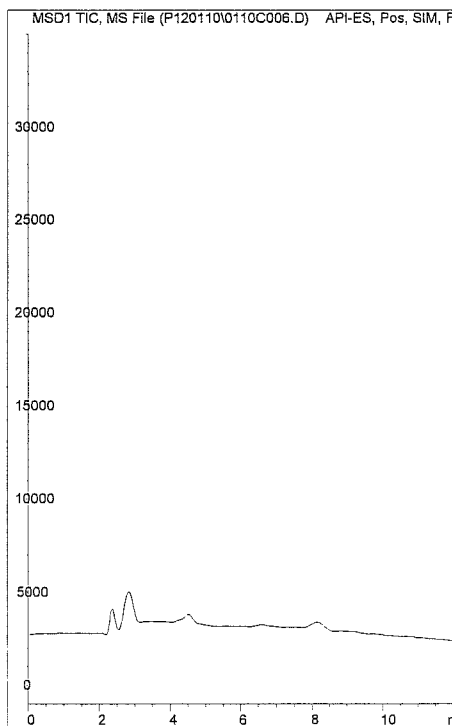
高知 すいか 大玉 果肉

10 μ L/2 mL/2 g



高知 すいか 大玉 白部

10 μ L/2 mL/2 g



高知 すいか 大玉 果皮

10 μ L/4 mL/1 g

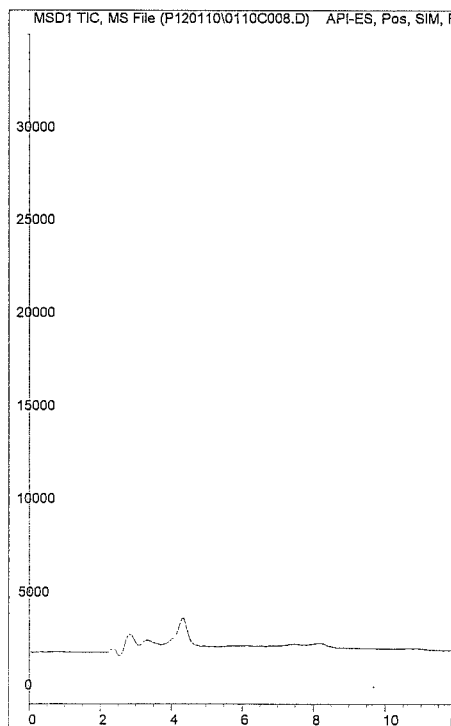
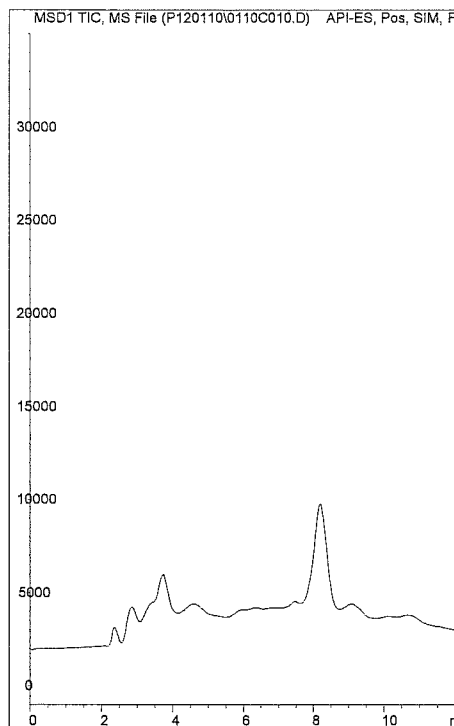


図 1.6.4. (続き) 無処理のクロマトグラム

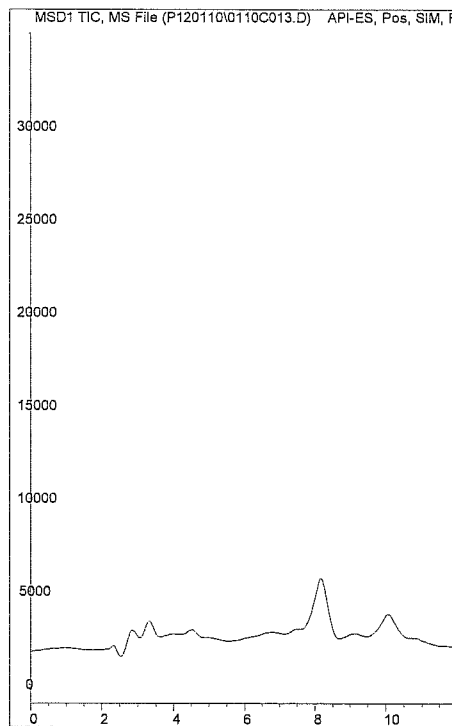
高知 すいか 大玉 果汁

10 μ L/1 mL/2.5 g



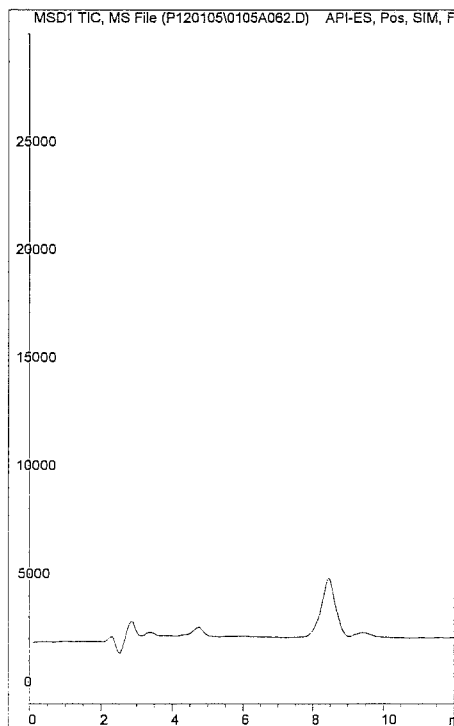
高知 すいか 大玉 絞りかす

10 μ L/2 mL/2 g



高知 すいか 小玉 全果実

10 μ L/4 mL/2 g



高知 すいか 小玉 果肉

10 μ L/2 mL/2 g

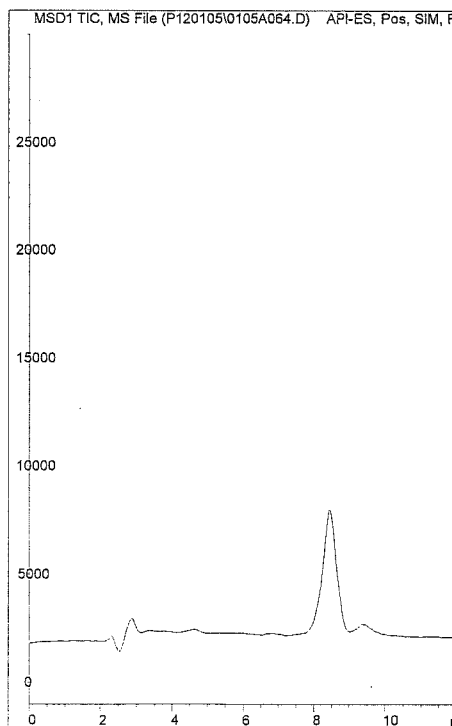
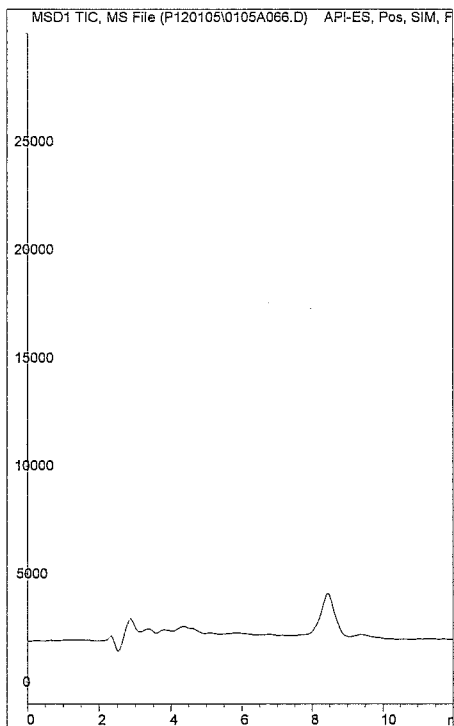


図 1.6.4. (続き) 無処理のクロマトグラム

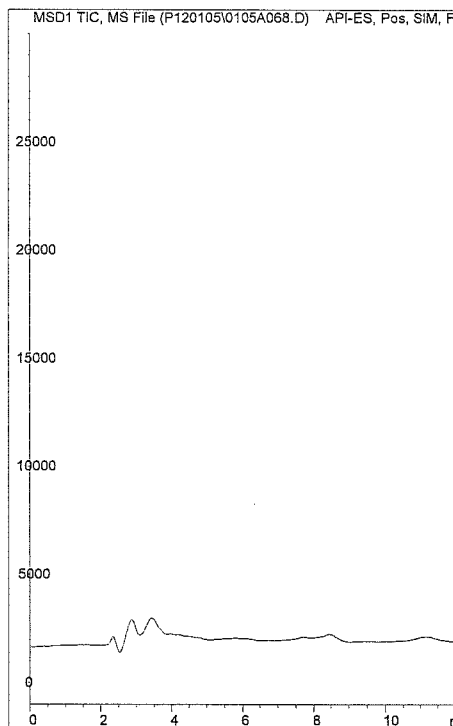
高知 すいか 小玉 白部

10 μ L/2 mL/2 g



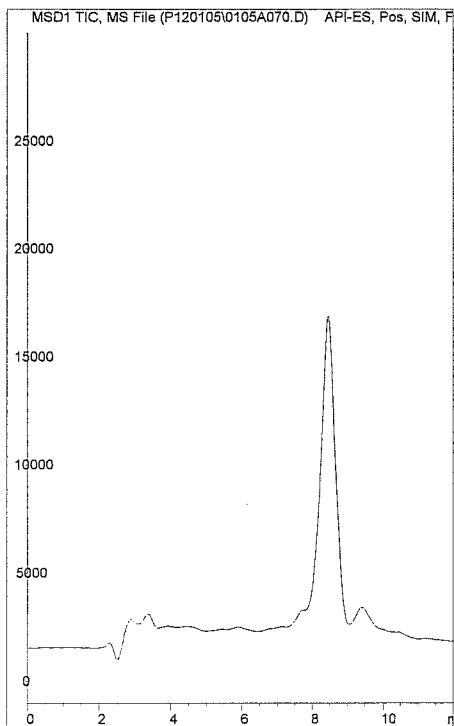
高知 すいか 小玉 果皮

10 μ L/4 mL/1 g



高知 すいか 小玉 果汁

10 μ L/1 mL/2.5 g



高知 すいか 小玉 絞りかす

10 μ L/2 mL/2 g

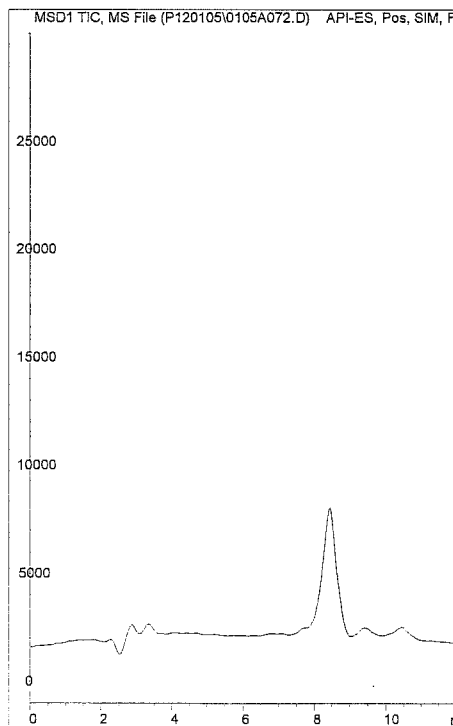
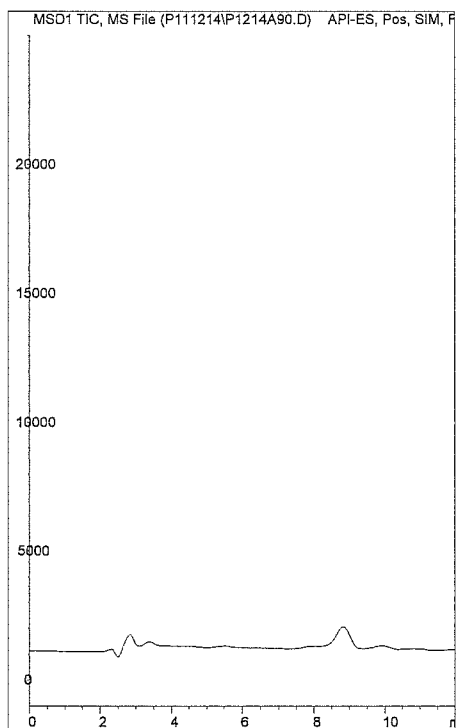


図 1.6.4. (続き) 無処理のクロマトグラム

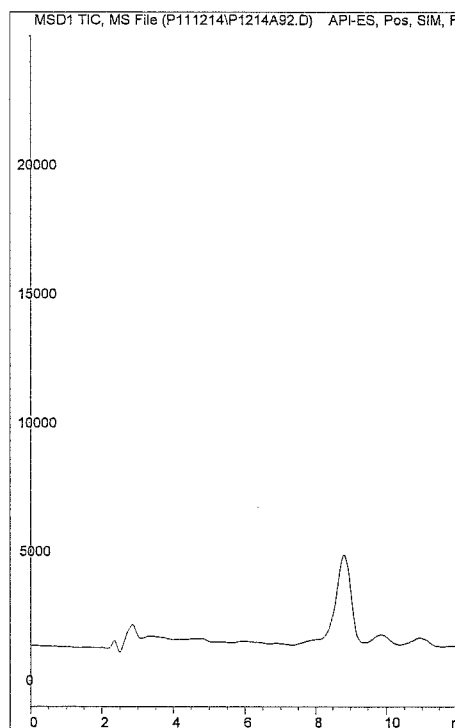
宮崎 すいか 大玉 全果実

10 μ L/4 mL/2 g



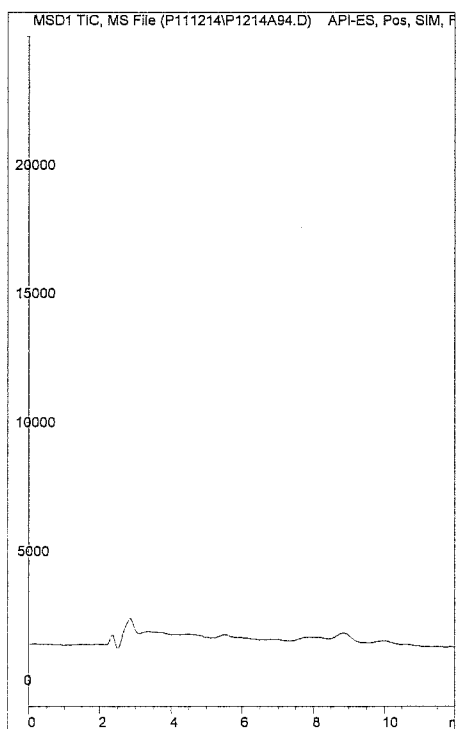
宮崎 すいか 大玉 果肉

10 μ L/2 mL/2 g



宮崎 すいか 大玉 白部

10 μ L/2 mL/2 g



宮崎 すいか 大玉 果皮

10 μ L/4 mL/1 g

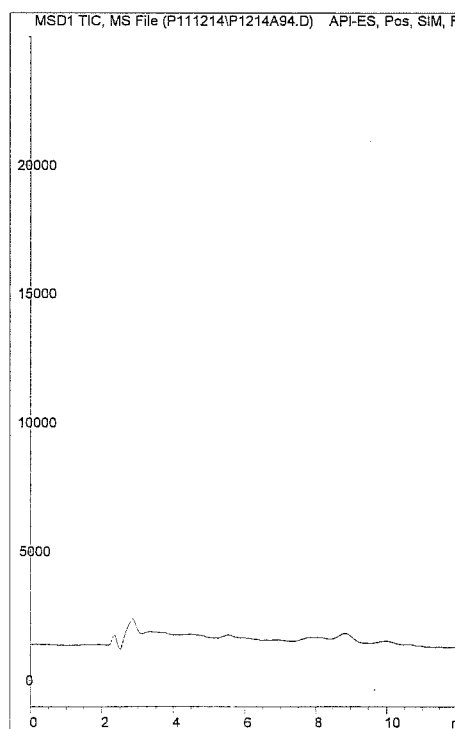
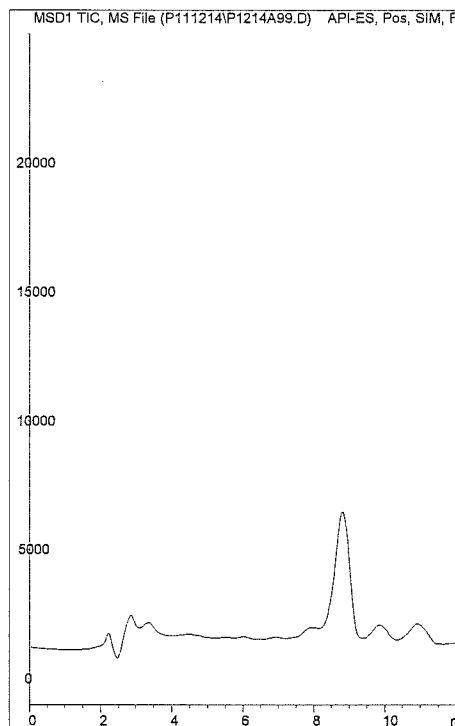


図 1.6.4. (続き) 無処理のクロマトグラム

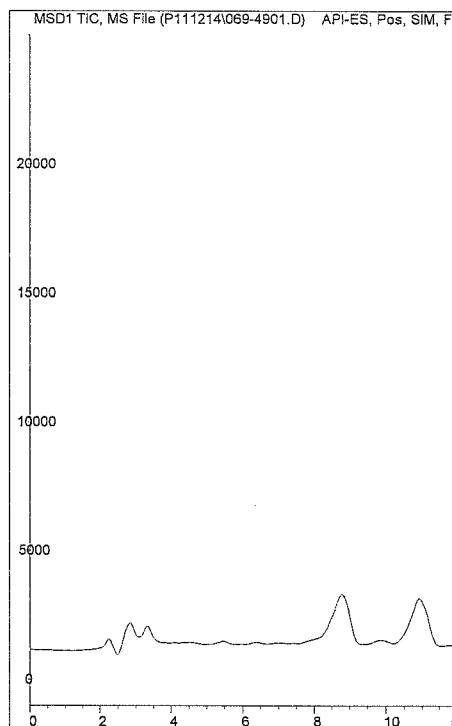
宮崎 すいか 大玉 果汁

10 μ L/1 mL/2.5 g



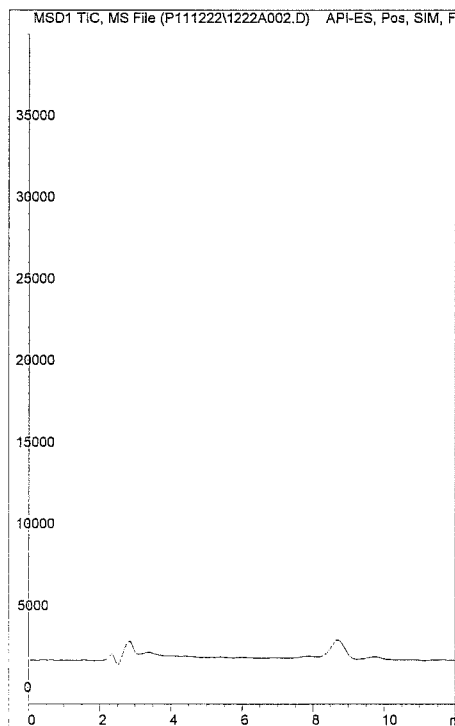
宮崎 すいか 大玉 絞りかす

10 μ L/2 mL/2 g



宮崎 すいか 小玉 全果実

10 μ L/4 mL/2 g



宮崎 すいか 大玉 果肉

10 μ L/2 mL/2 g

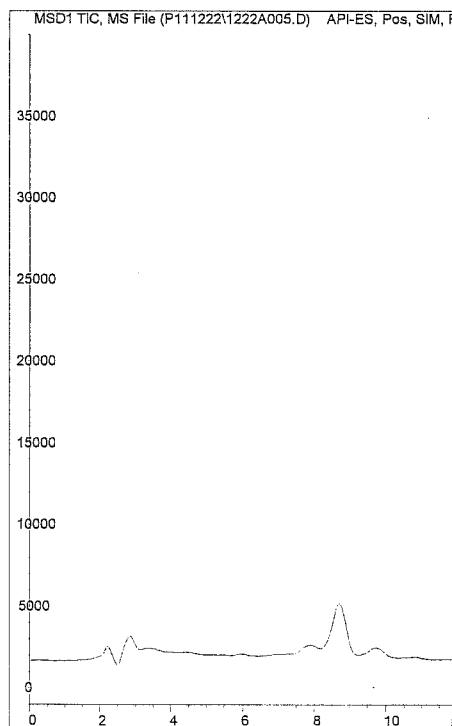
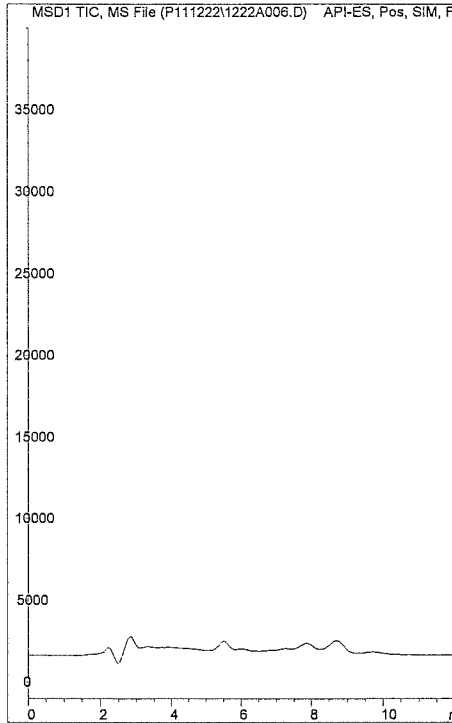


図 1.6.4. (続き) 無処理のクロマトグラム

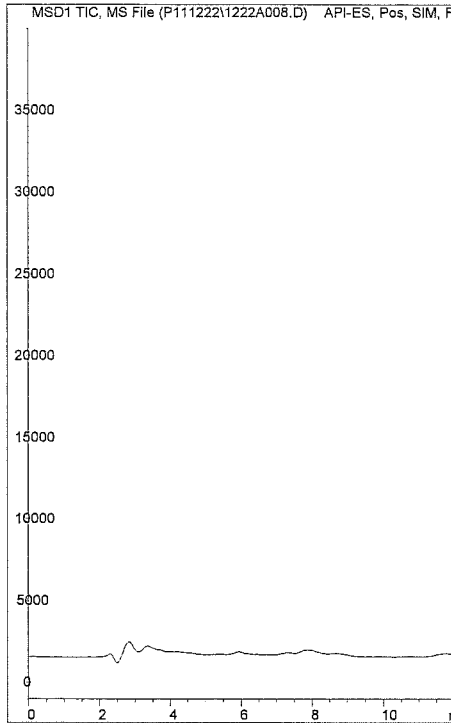
宮崎 すいか 小玉 白部

10 μ L/2 mL/2 g



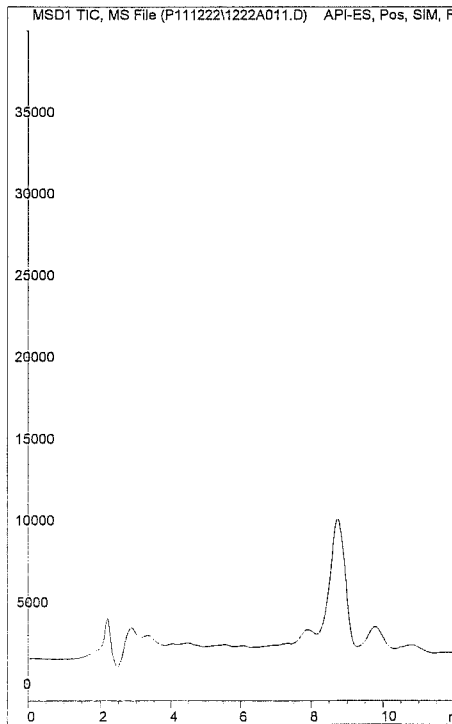
宮崎 すいか 小玉 果皮

10 μ L/4 mL/1 g



宮崎 すいか 小玉 果汁

10 μ L/1 mL/2.5 g



宮崎 すいか 小玉 絞るかす

10 μ L/2 mL/2 g

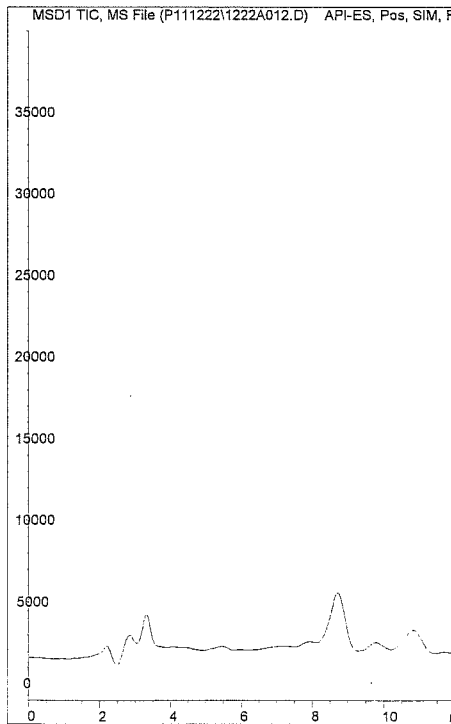
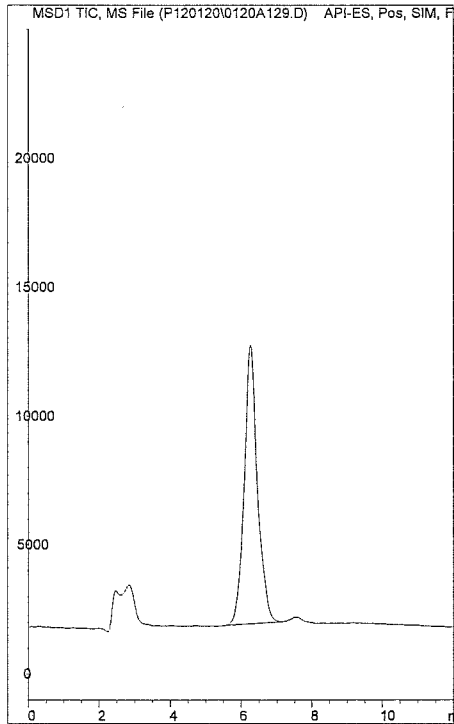


図 1.6.5. 処理のクロマトグラム

高知 すいか 大玉 処理区

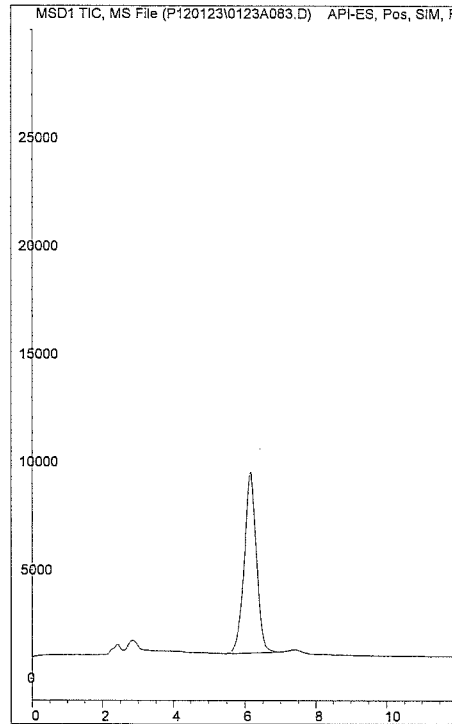
ホール

10 μ L/8 mL/2 g



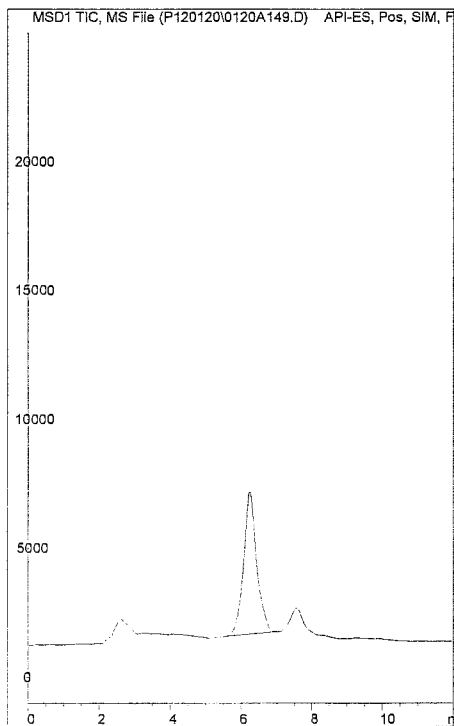
全果実

10 μ L/8 mL/2 g



果肉

10 μ L/2 mL/2 g



白部

10 μ L/4 mL/2 g

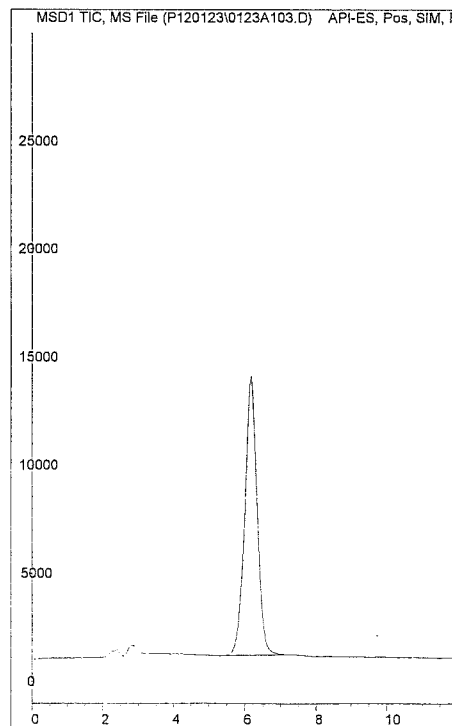
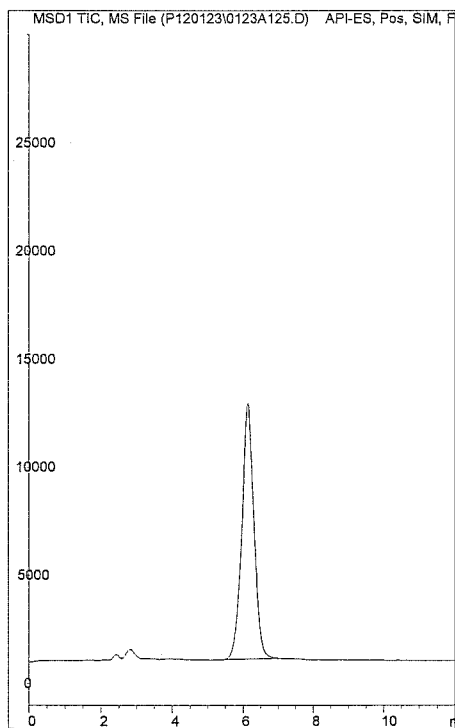


図 1.6.5. (続き) 処理のクロマトグラム

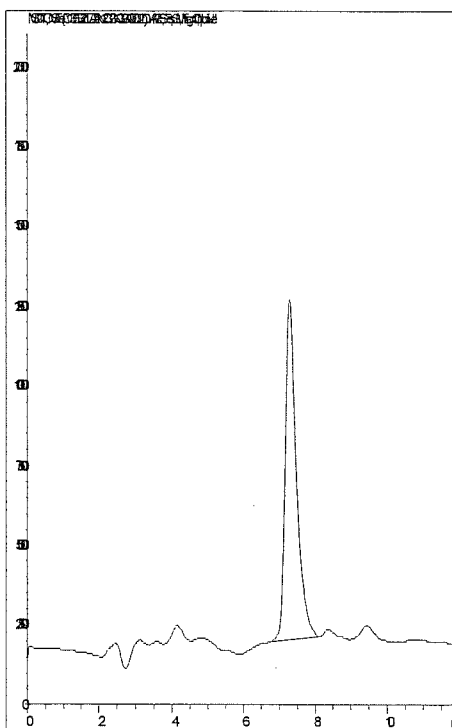
果皮

10 μ L/20 mL/1 g



果汁

10 μ L/1 mL/2.5 g



絞るかす

10 μ L/2 mL/2 g

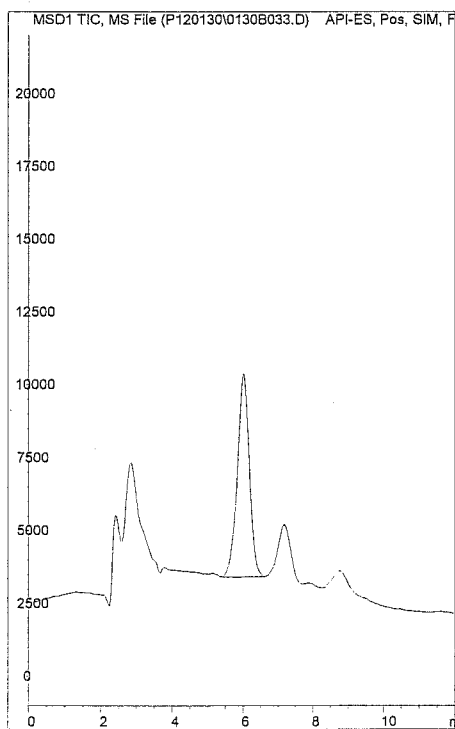
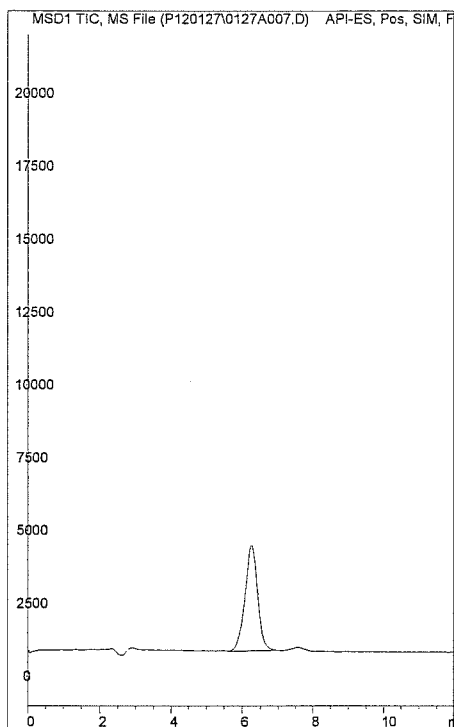


図 1.6.5. (続き) 処理のクロマトグラム

高知 すいか 小玉 処理区

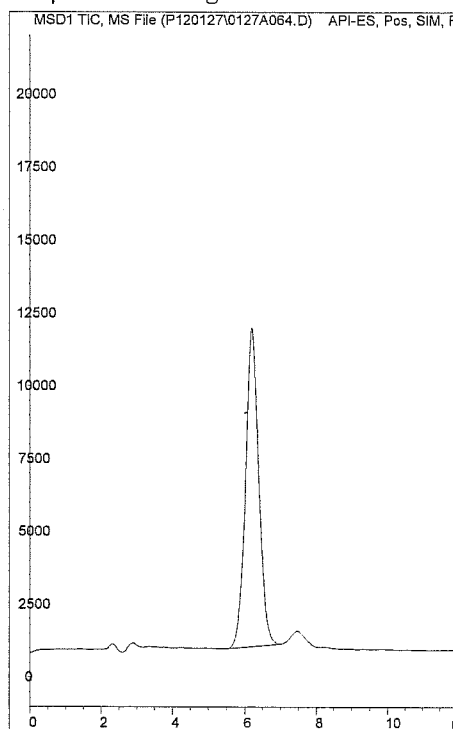
ホール

10 μ L/40 mL/2 g



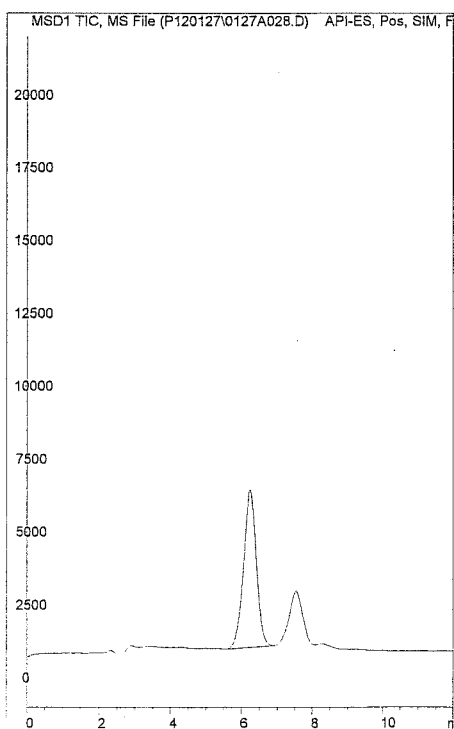
全果実

10 μ L/16mL/2 g



果肉

10 μ L/4 mL/2 g



白部

10 μ L/14 mL/2 g

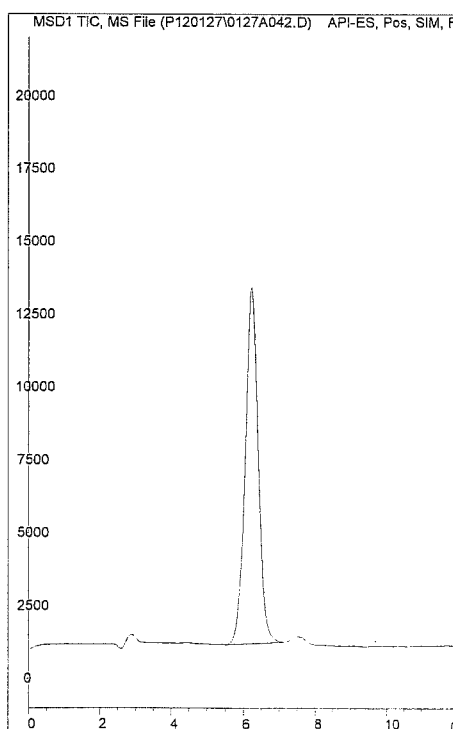
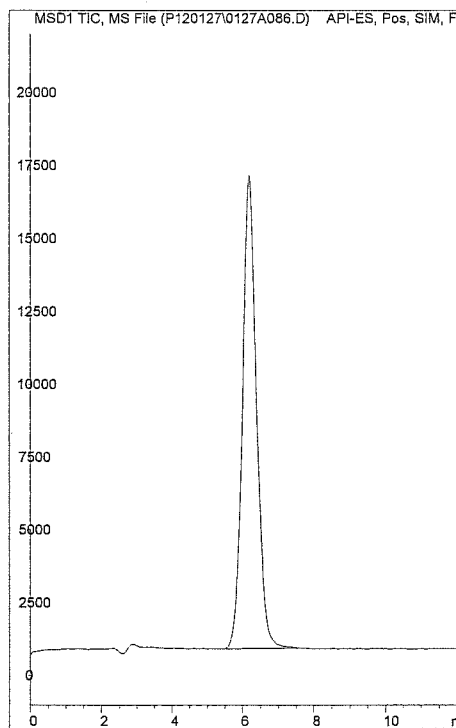


図 1.6.5 (続き) 処理のクロマトグラム

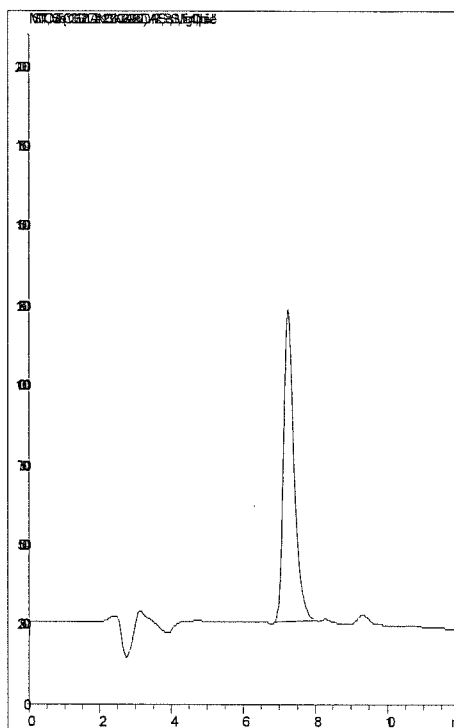
果皮

10 μ L/40 mL/1 g



果汁

10 μ L/4 mL/2.5 g



絞りかす

10 μ L/4 mL/2 g

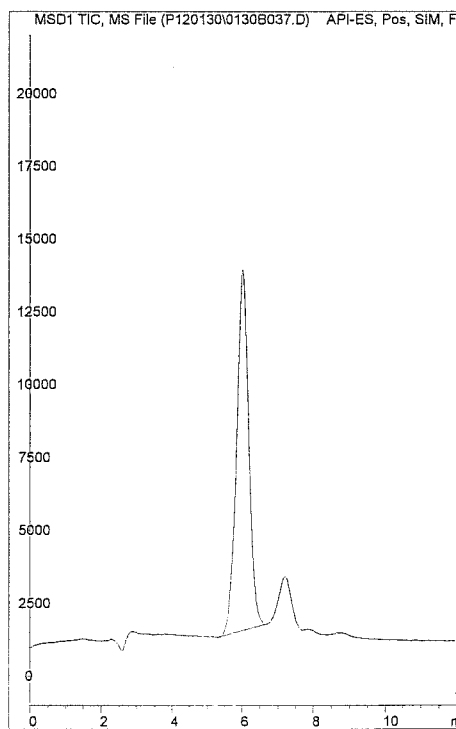
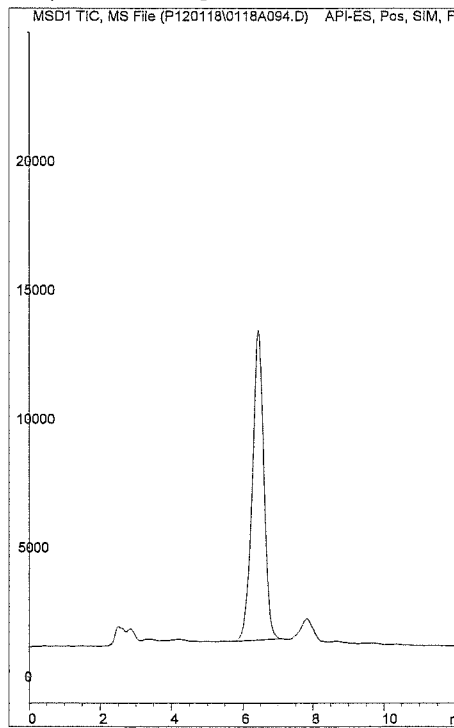


図 1.6.5. (続き) 処理のクロマトグラム

宮崎 すいか 大玉 処理区

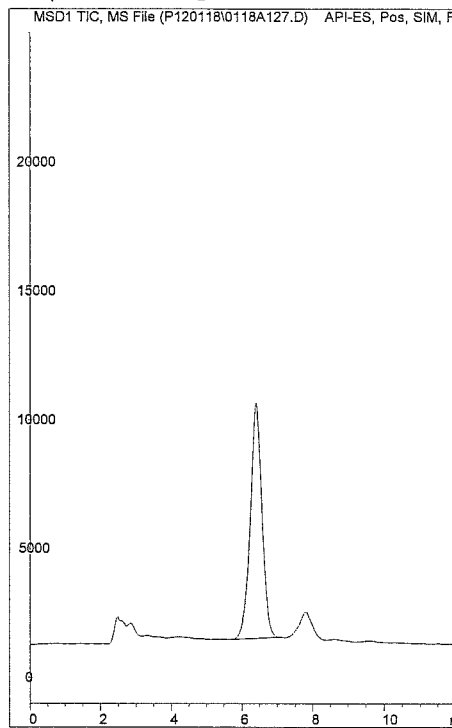
ホール

10 μ L/4 mL/2 g



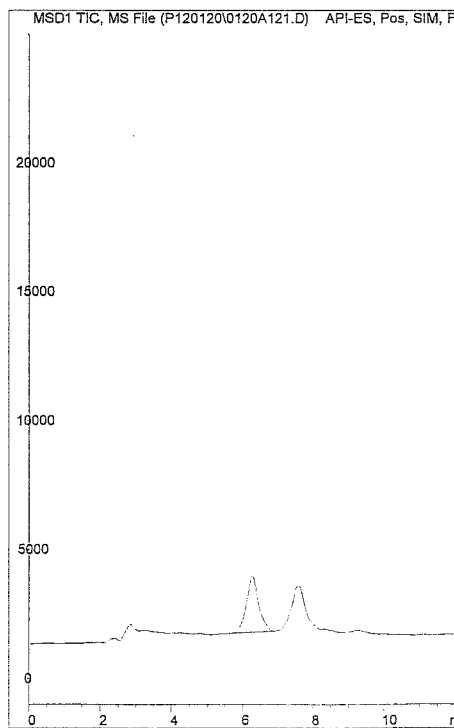
全果実

10 μ L/4 mL/2 g



果肉

10 μ L/2 mL/2 g



白部

10 μ L/4 mL/2 g

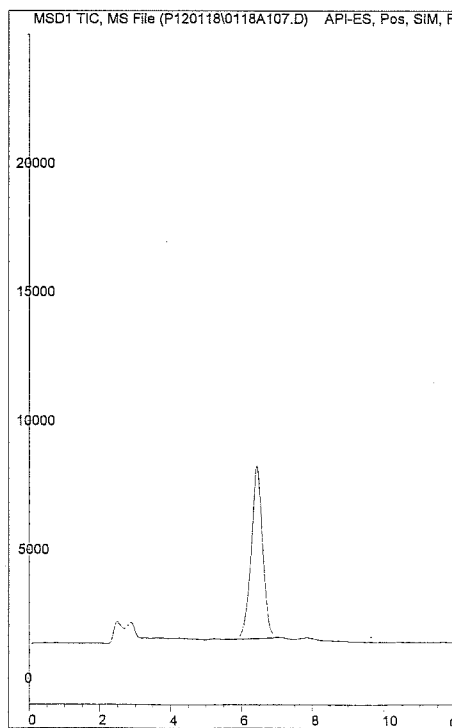
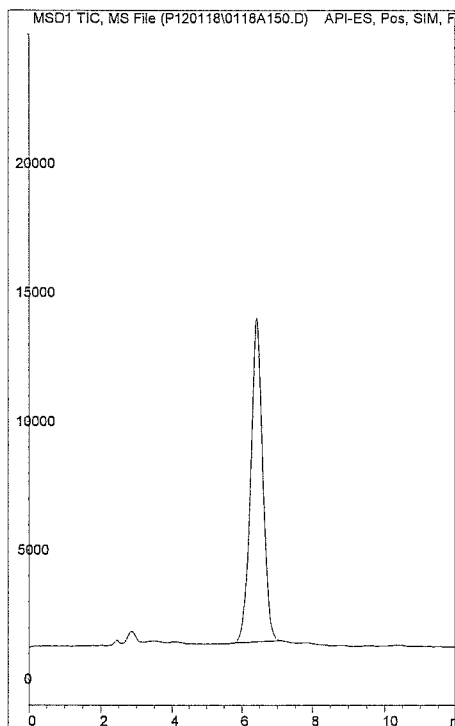


図 1.6.5. (続き) 処理のクロマトグラム

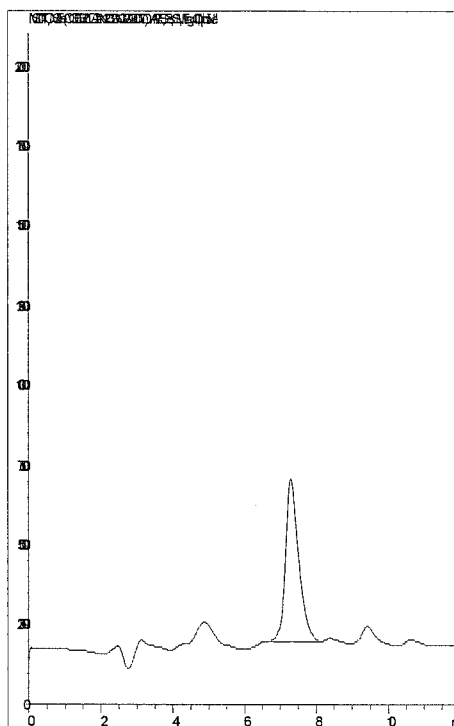
果皮

10 μ L/20 mL/1 g



果汁

10 μ L/1 mL/2.5 g



絞るかす

10 μ L/2 mL/2 g

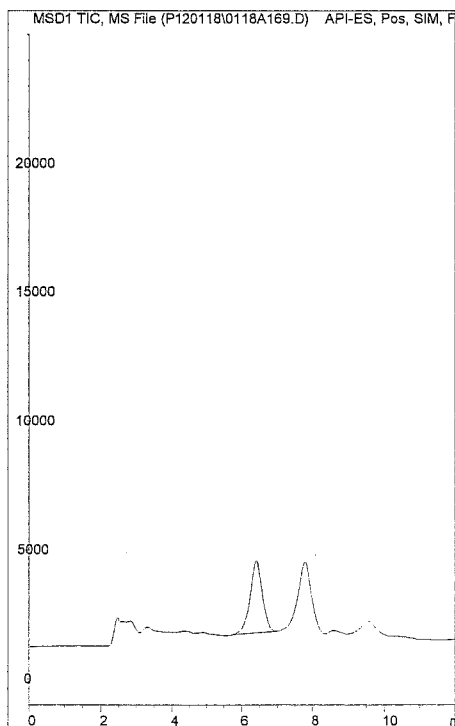
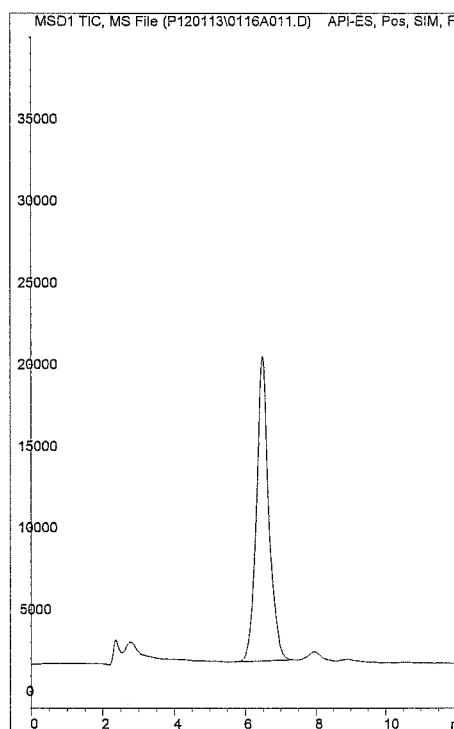


図 1.6.5 (続き) 処理のクロマトグラム

宮崎 すいか 小玉 処理区

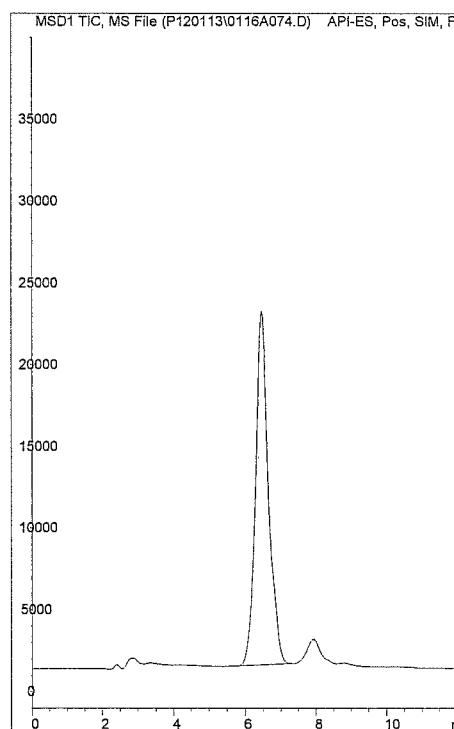
ホール

10 μ L/8 mL/2 g



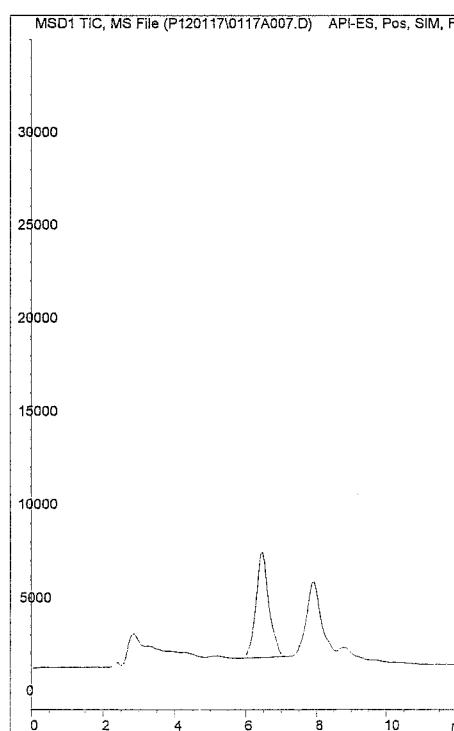
全果実

10 μ L/4 mL/2 g



果肉

10 μ L/2 mL/2 g



白部

10 μ L/4 mL/2 g

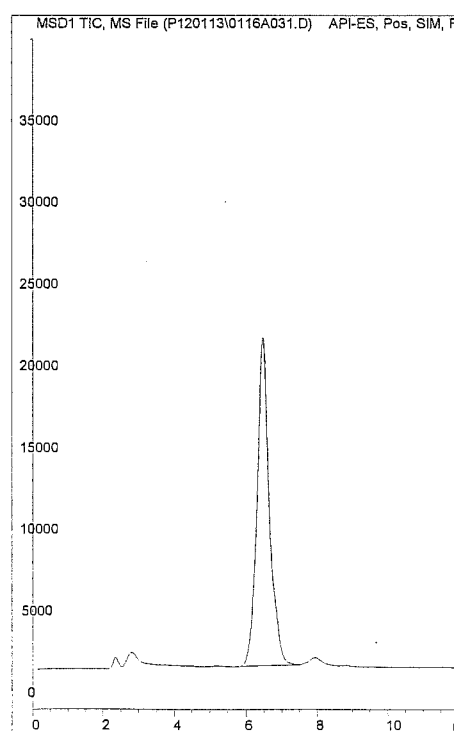
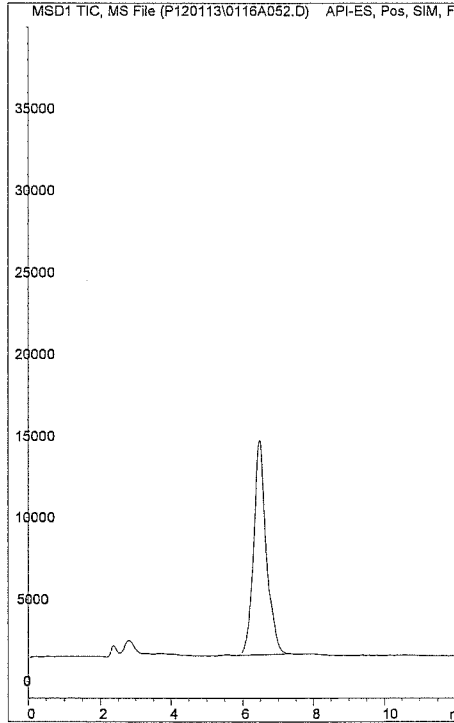


図 1.6.5. (続き) 処理のクロマトグラム

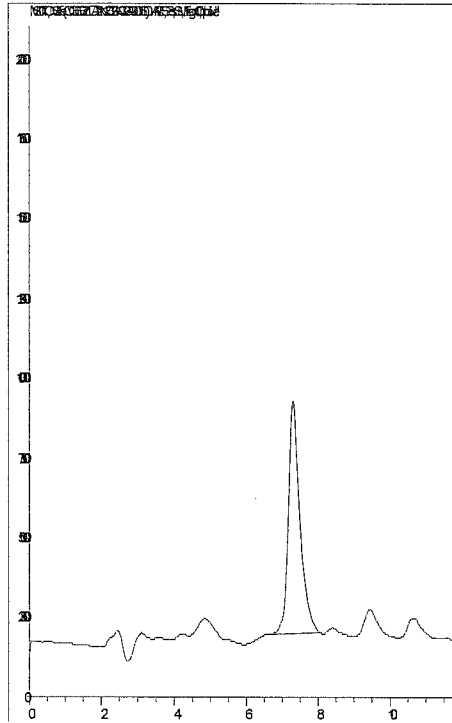
果皮

10 μ L/10 mL/1 g



果汁

10 μ L/1 mL/2.5 g



絞るかす

10 μ L/2 mL/2 g

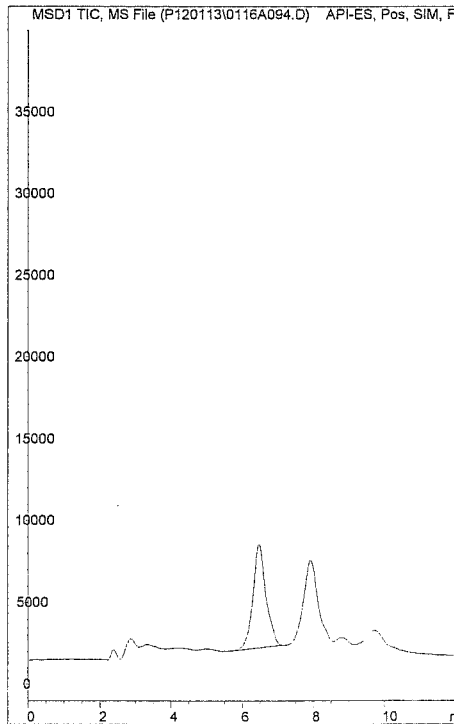


図 2. メロン

図 2.1. 分析フローシート

ホール, 全果実, 果肉, 外側および絞りかす

秤 量

↓ 試料 20 g

アセトン抽出

アセトン 100 mL を加え 30 分間振とう, 吸引ろ過

アセトン 50 mL で洗浄・ろ過

アセトンで 200 mL に定容

20 mL (2 g 相当量) をシペルメトリンおよびフェノブカルブ分析用とイミダク
ロプリドおよびクロチアニジン分析用にそれぞれ分取

↓ 減圧濃縮 (アセトンを留去)

果皮

秤 量

↓ 試料 10 g

アセトン抽出

アセトン 80 mL を加えモジナイザーで磨砕抽出 (約 20 mL で洗浄)

30 分間振とう, 吸引ろ過

アセトン 50 mL で洗浄・ろ過

アセトンで 200 mL に定容

20 mL (1 g 相当量) をシペルメトリンおよびフェノブカルブ分析用とイミダク
ロプリドおよびクロチアニジン分析用にそれぞれ分取

↓ 減圧濃縮 (アセトンを留去)

果汁

秤 量

↓ 試料 20 g

アセトン抽出

アセトン 100 mL を加え 30 分間振とう, 吸引ろ過

アセトン 50 mL で洗浄・ろ過

アセトンで 200 mL に定容

25 mL (2.5 g 相当量) をシペルメトリンおよびフェノブカルブ分析用とイミダ
クロプリドおよびクロチアニジン分析用にそれぞれ分取

↓ 減圧濃縮 (アセトンを留去)

(シペルメトリンおよびフェノブカルブ)

C₁₈ ミニカラム精製

濃縮液に水 5 mL を加え、カラム [アセトニトリルおよび水各 5 mL で前処理] に負荷
水 5 mL および水/アセトニトリル (60:40, v/v) 混液 5 mL で洗浄
1 分間吸引乾燥
アセトニトリル 10 mL で溶出
溶出乾固 (減圧濃縮, 窒素乾固)

フロリジルミニカラムおよび NH₂ ミニカラム精製

残留物をヘキサン 5 mL を加え、フロリジルミニカラム [フロリジルミニカラムおよび NH₂ ミニカラムを連結しヘキサン 10 mL で予備洗浄後 NH₂ ミニカラムを外したもの] に負荷
ヘキサン 5 mL で洗浄
NH₂ ミニカラムをフロリジルミニカラムの下につけヘキサン/酢酸エチル (85:15, v/v) 混液 15 mL で溶出
溶出乾固 (減圧濃縮, 窒素乾固)

LC-MS/MS および LC-MS 定量

メタノールに溶解 10 μ L 注入
LC-MS/MS 定量: フェノブカルブ
LC-MS 定量: シペルメトリン

(イミダクロプリドおよびクロチアニジン)

多孔性ケイソウ土カラム精製

濃縮液に水 10 mL, アセトニトリル 5 mL および塩化ナトリウム 5 g を加えて混和したものをカラムに負荷, 10 分間放置
ヘキサン 120 mL で洗浄
酢酸エチル 100 mL で溶出
溶出乾固 (減圧濃縮, 窒素乾固)

シリカゲルミニカラム精製

残留物をヘキサン 5 mL を加え、カラム [ヘキサン 5 mL で予備洗浄] に付加
ヘキサン 5 mL およびヘキサン/アセトン (85:15, v/v) 混液 10 mL で洗浄
ヘキサン/アセトン (70:30, v/v) 混液 20 mL で溶出
溶出乾固 (減圧濃縮, 窒素乾固)

LC-MS/MS および LC-MS 定量

水/アセトニトリル (80:20, v/v) 混液に溶解 10 μ L 注入
LC-MS/MS 定量: クロチアニジン
[宮崎試料 網なし (果肉 外側 絞るかす 果汁)]
LC-MS 定量: イミダクロプリド,
クロチアニジン [高知試料, 宮崎試料 網あり,
宮崎試料 網なし (全果実 果皮)]

図 2.2. シペルメトリン

図 2.2.1. 検量線の一部

シペルメトリン

$$Y=aX+b$$

(March 9, 2012)

a= 29388.2348

b= -34.316835

r= 0.99996611

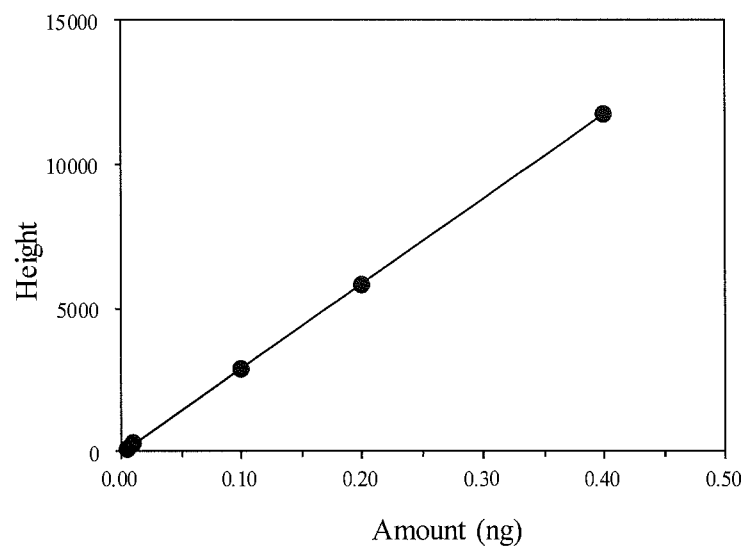
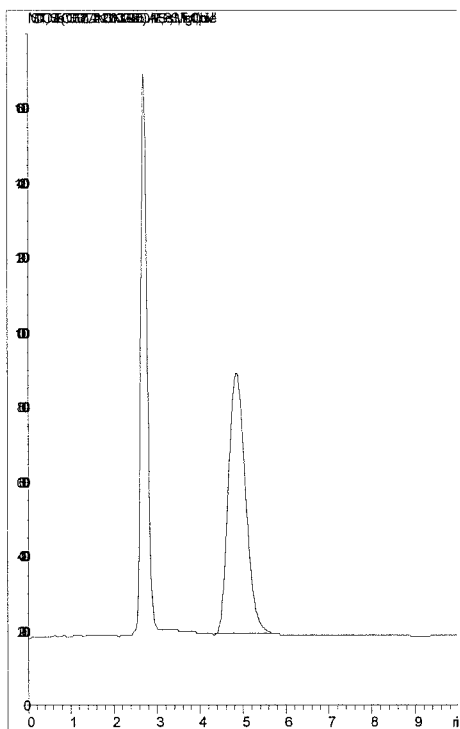
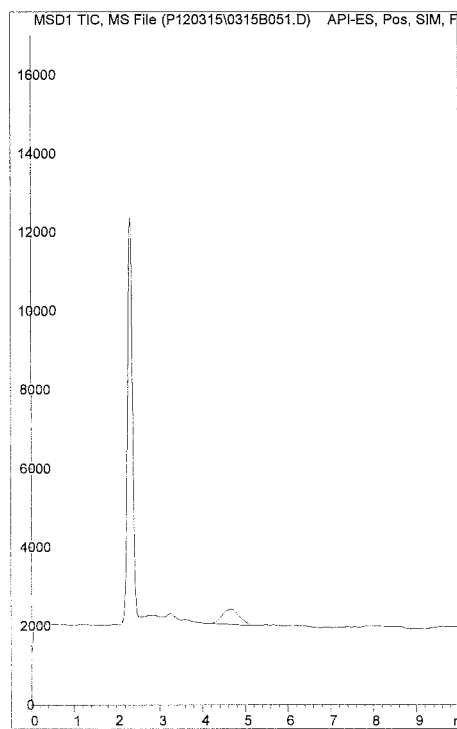


図 2.2.2. シペルメトリン標準品のクロマトグラム
標準品 0.2 ng



標準品 0.0125 ng (定量限界相当量)



標準品 0.01 ng (定量限界相当量)

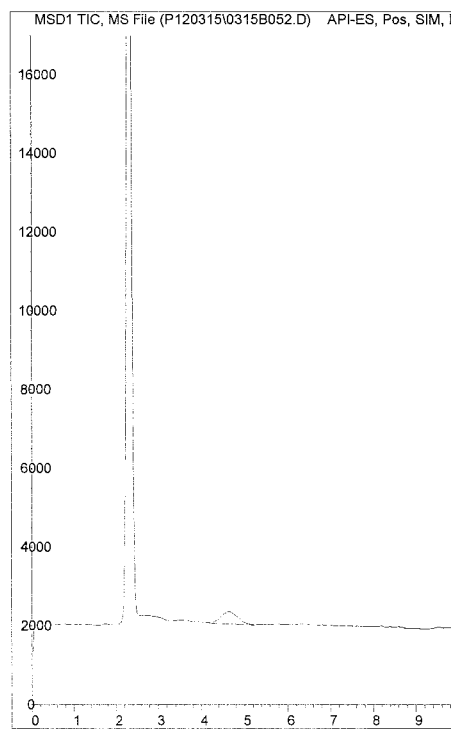
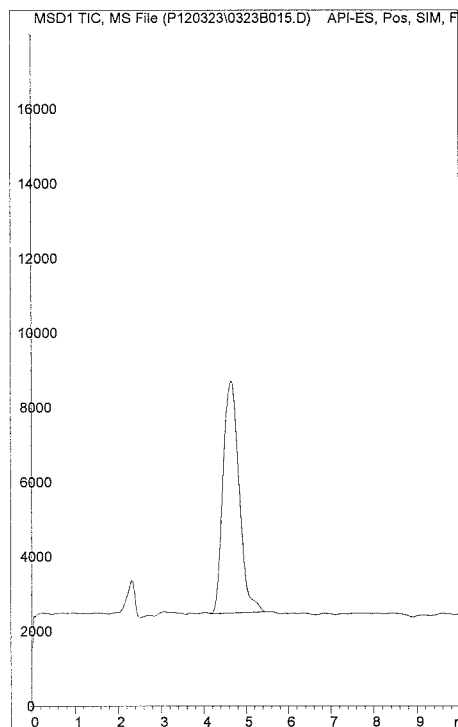


図 2.2.3. 回収率のクロマトグラム

高知 メロン ネット 全果実

5 mg/kg 添加

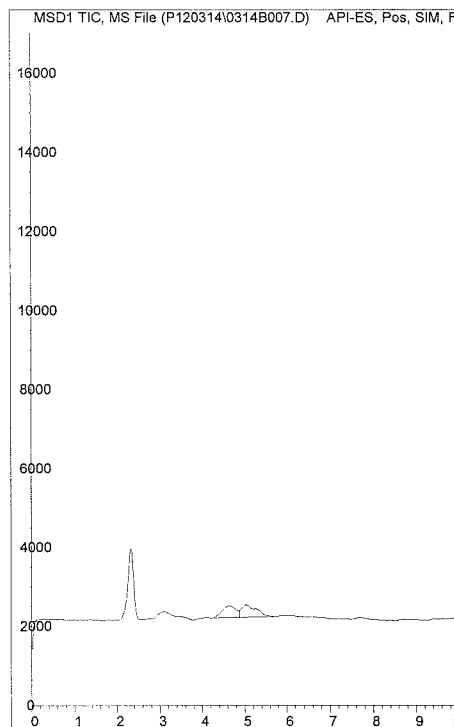
10 μ L/500 mL/2 g



高知 メロン ネット 全果実

0.002 mg/kg 添加

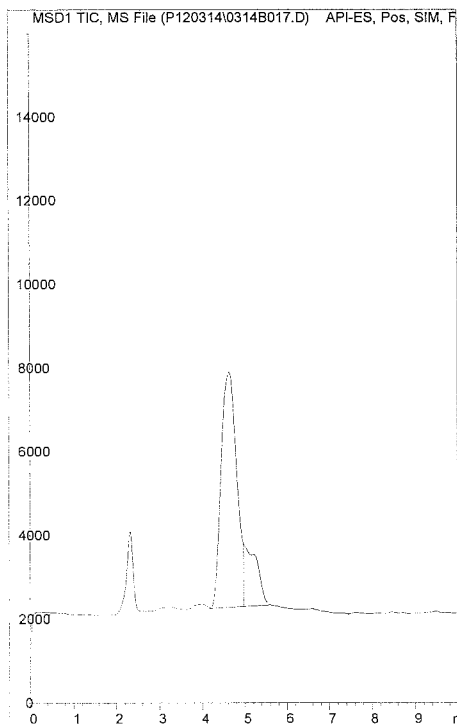
10 μ L/4 mL/2 g



高知 メロン ネット 果肉

0.5 mg/kg 添加

10 μ L/50 mL/2 g



高知 メロン ネット 果肉

0.001 mg/kg 添加

10 μ L/2 mL/2 g

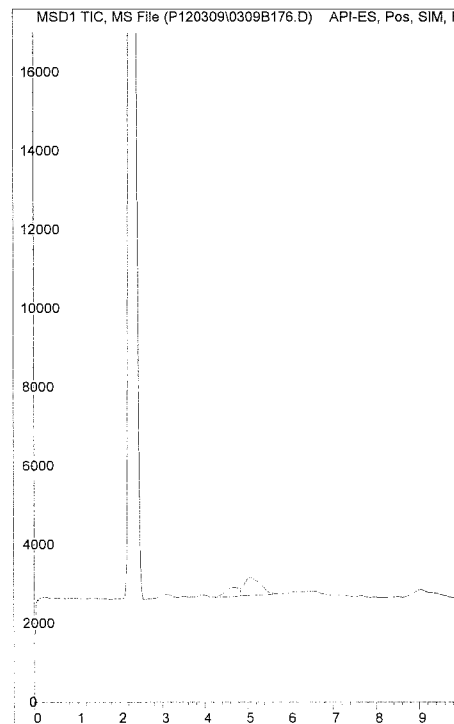
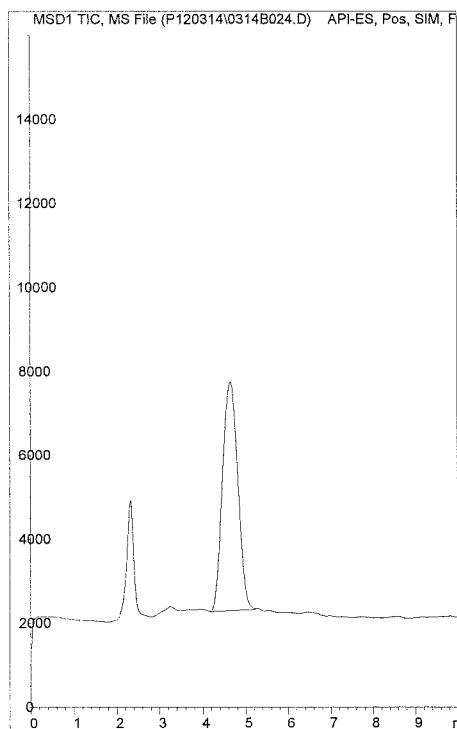


図 2.2.3. (続き) 回収率のクロマトグラム

高知 メロン ネット 外側

1 mg/kg 添加

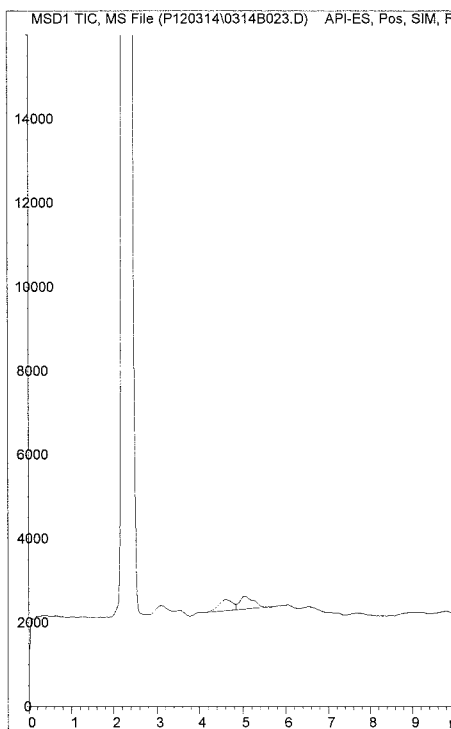
10 μ L/100 mL/2 g



高知 メロン ネット 外側

0.001 mg/kg 添加

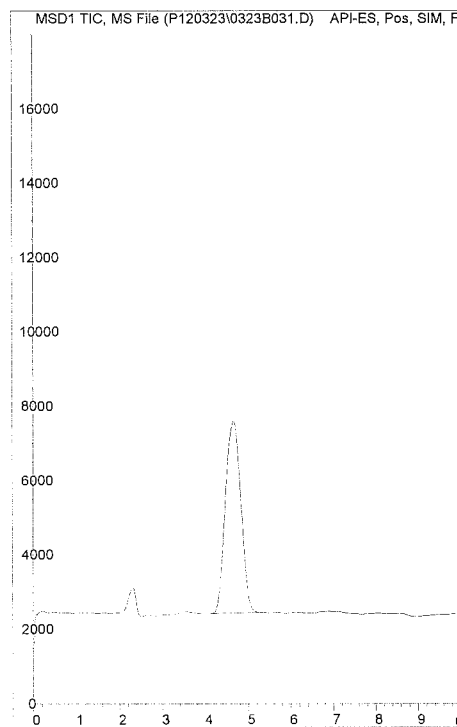
10 μ L/2 mL/2 g



高知 メロン ネット 果皮

5 mg/kg 添加

10 μ L/250 mL/1 g



高知 メロン ネット 果皮

0.005 mg/kg 添加

10 μ L/4 mL/1 g

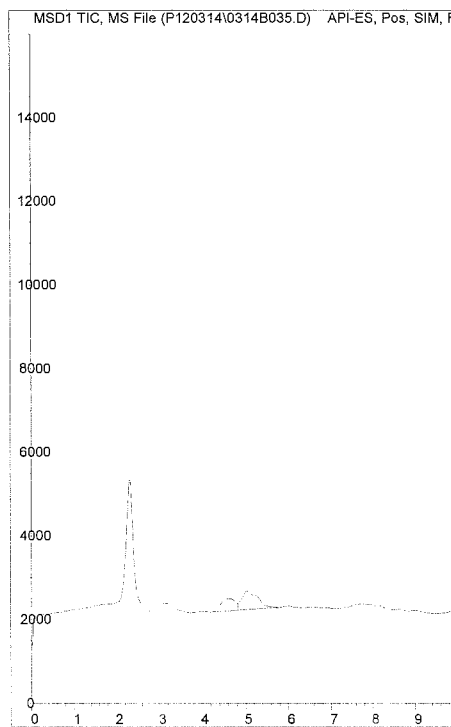
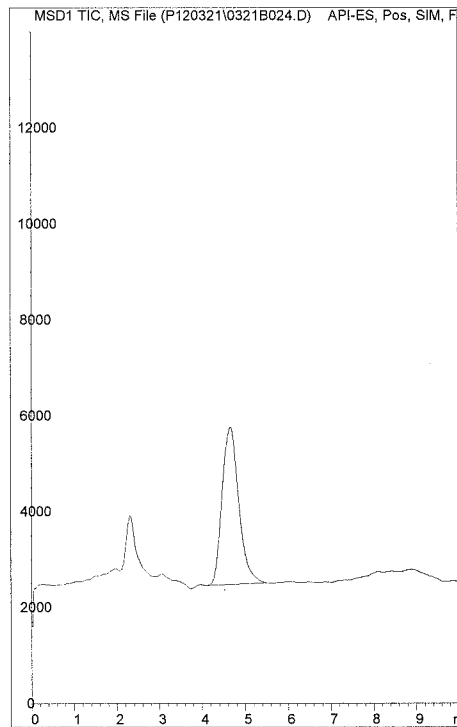


図 2.2.3. (続き) 回収率のクロマトグラム

高知 メロン ネット 果汁

1 mg/kg 添加

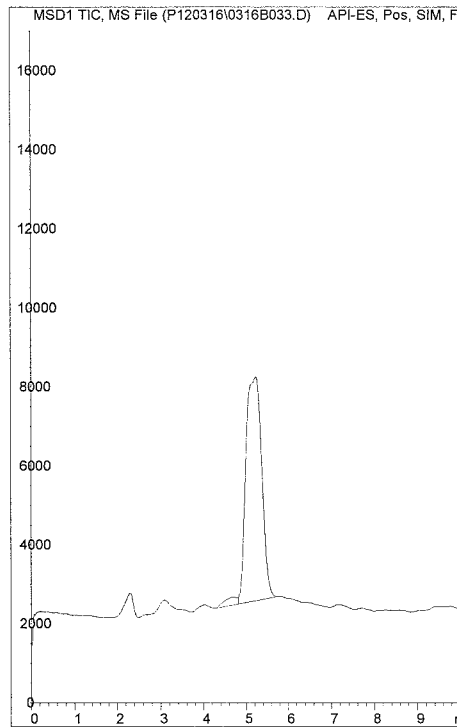
10 μ L/125 mL/2.5 g



高知 メロン ネット 果汁

0.0005 mg/kg 添加

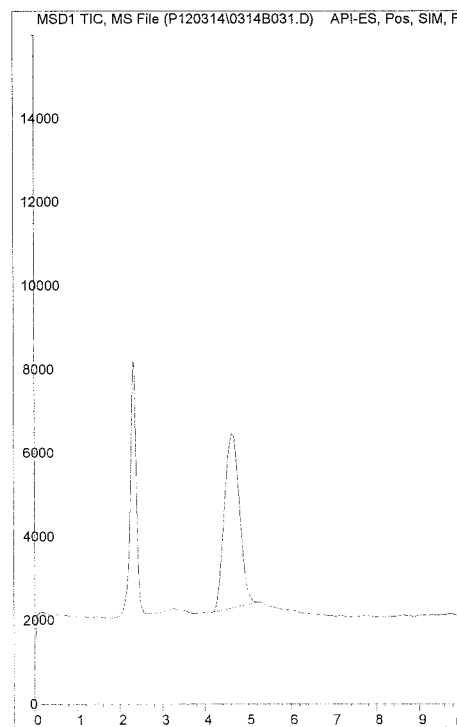
10 μ L/1 mL/2.5 g



高知 メロン ネット 絞りかす

1 mg/kg 添加

10 μ L/100 mL/2 g



高知 メロン ネット 絞りかす

0.001 mg/kg 添加

10 μ L/2 mL/2 g

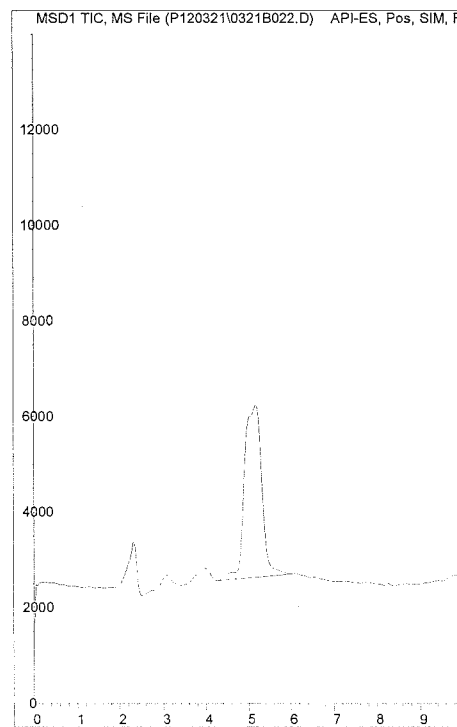
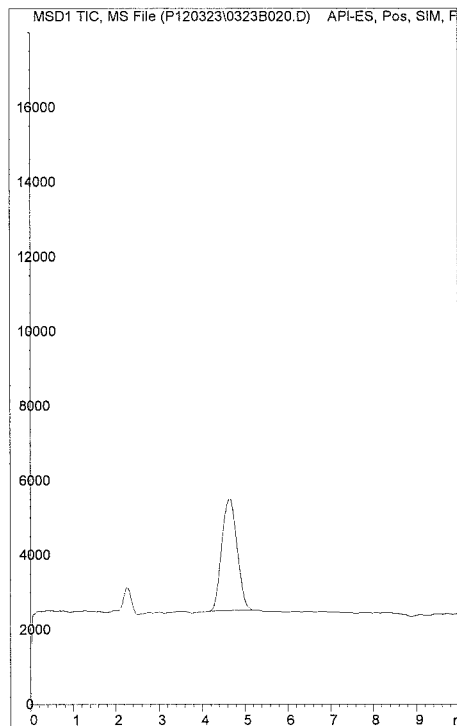


図 2.2.3. (続き) 回収率のクロマトグラム

高知 メロン ノーネット 全果実

1 mg/kg 添加

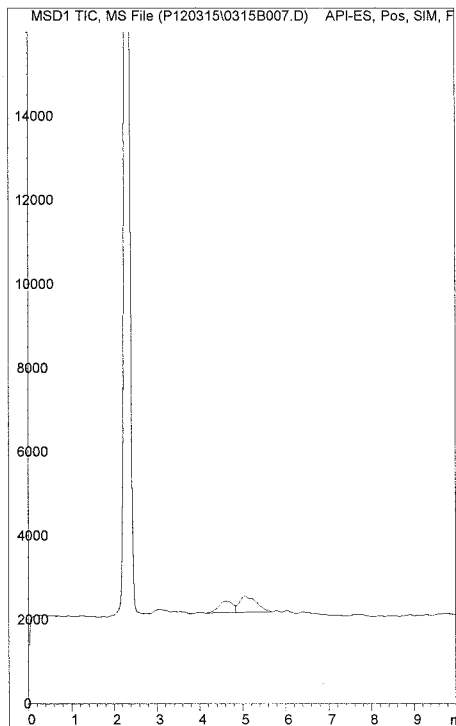
10 μ L/100 mL/2 g



高知 メロン ノーネット 全果実

0.002 mg/kg 添加

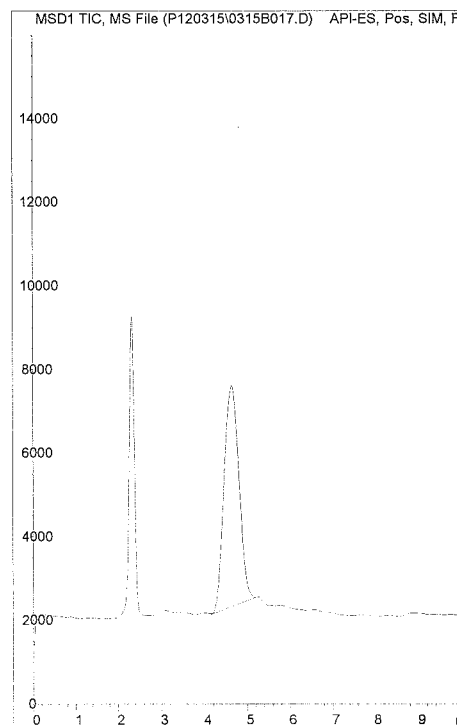
10 μ L/4 mL/2 g



高知 メロン ノーネット 果肉

0.05 mg/kg 添加

10 μ L/5 mL/2 g



高知 メロン ノーネット 果肉

0.001 mg/kg 添加

10 μ L/2 mL/2 g

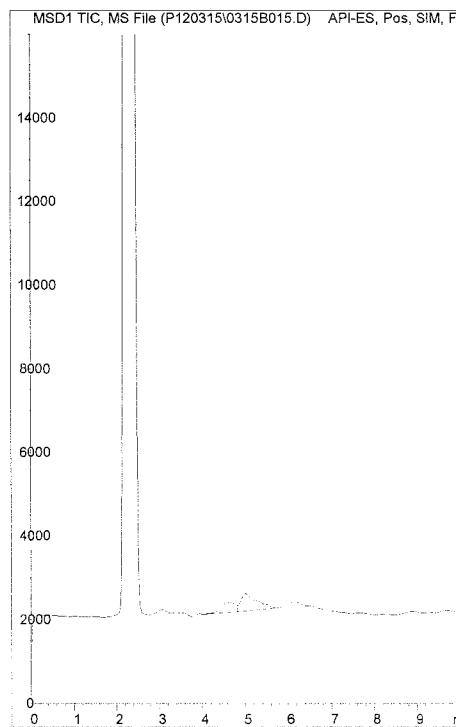
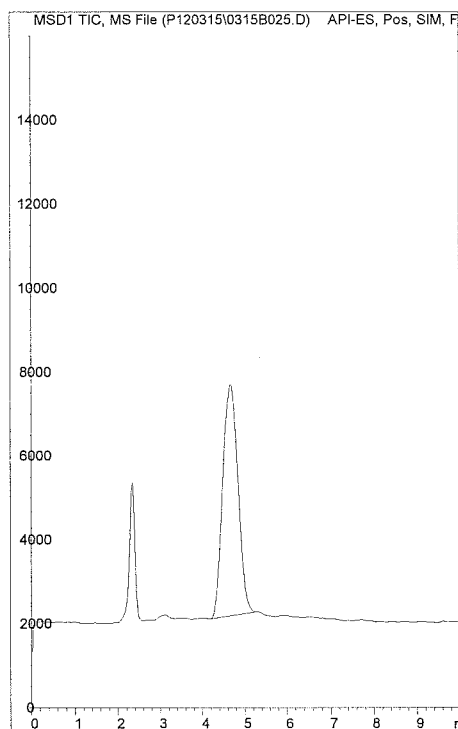


図 2.2.3. (続き) 回収率のクロマトグラム

高知 メロン ノーネット 外側

0.05 mg/kg 添加

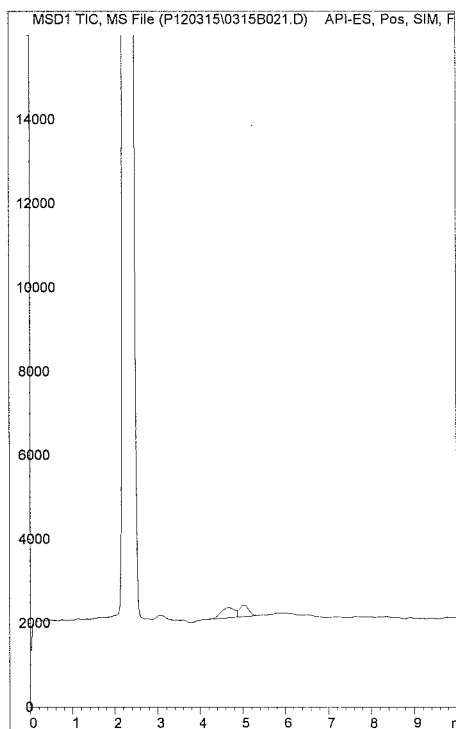
10 μ L/5 mL/2 g



高知 メロン ノーネット 外側

0.001 mg/kg 添加

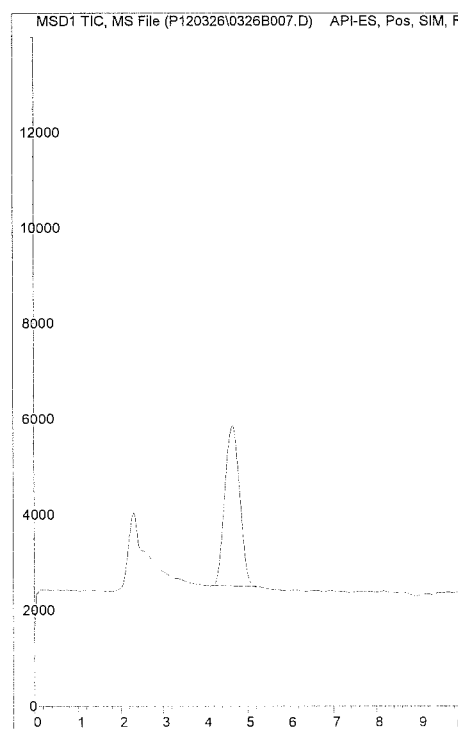
10 μ L/2 mL/2 g



高知 メロン ノーネット 果皮

10 mg/kg 添加

10 μ L/500 mL/1 g



高知 メロン ノーネット 果皮

0.005 mg/kg 添加

10 μ L/4 mL/1 g

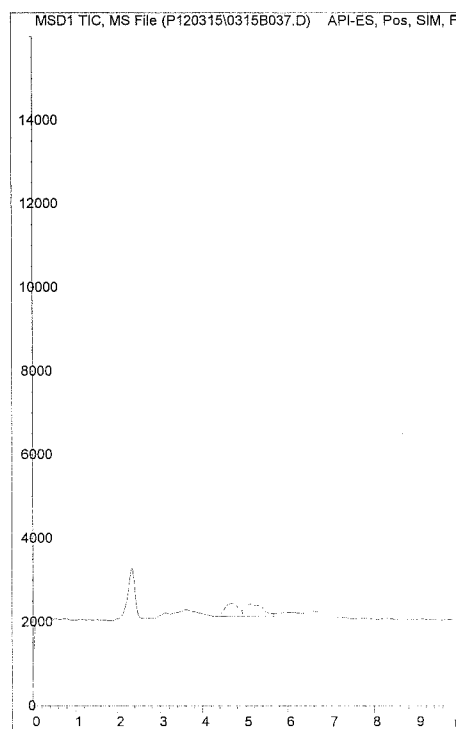
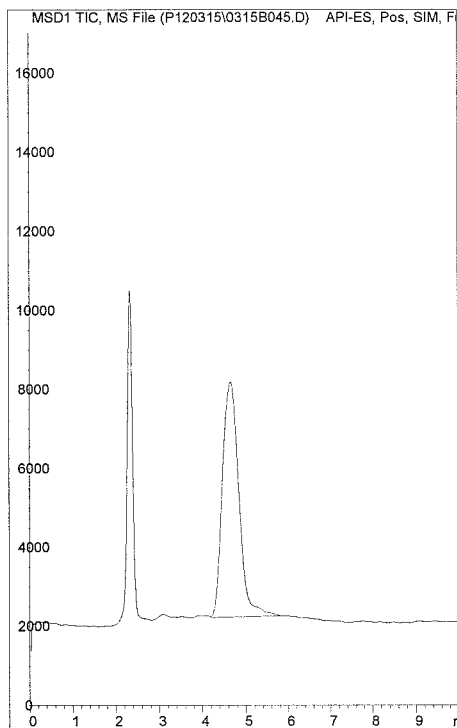


図 2.2.3. (続き) 回収率のクロマトグラム

高知 メロン ノーネット 果汁

0.025 mg/kg 添加

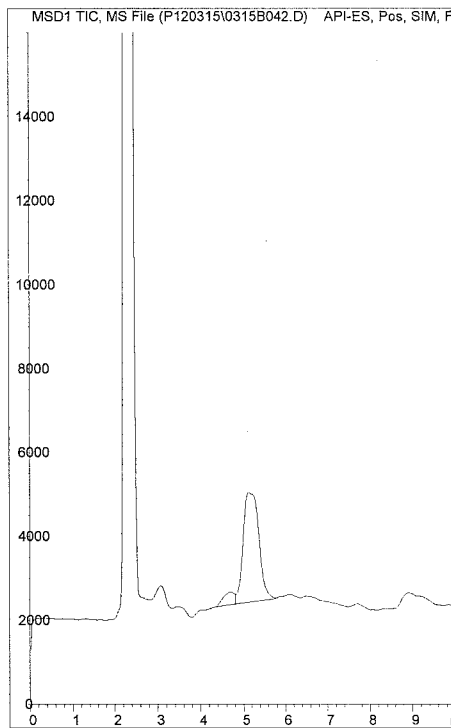
10 μ L/3 mL/2.5 g



高知 メロン ノーネット 果汁

0.0005 mg/kg 添加

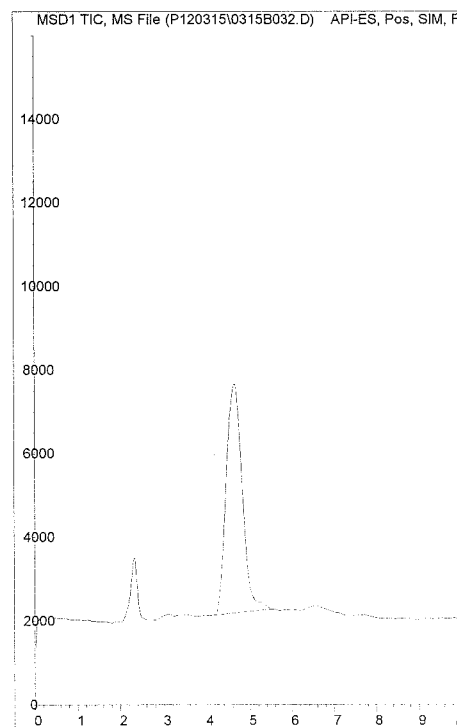
10 μ L/1 mL/2.5 g



高知 メロン ノーネット 絞りかす

0.05 mg/kg 添加

10 μ L/5 mL/2 g



高知 メロン ノーネット 絞りかす

0.001 mg/kg 添加

10 μ L/2 mL/2 g

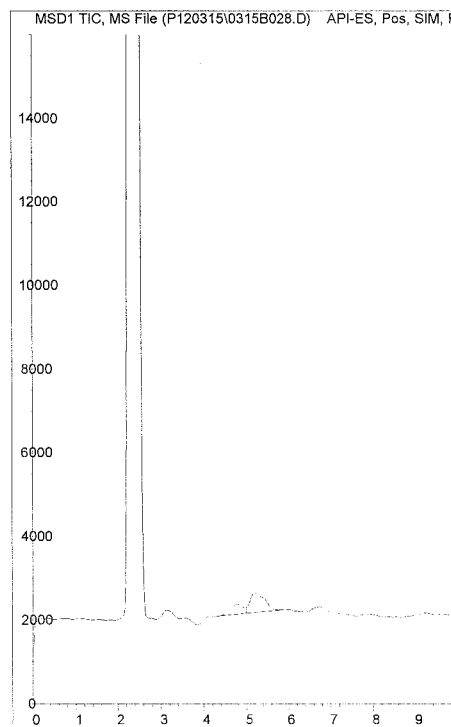
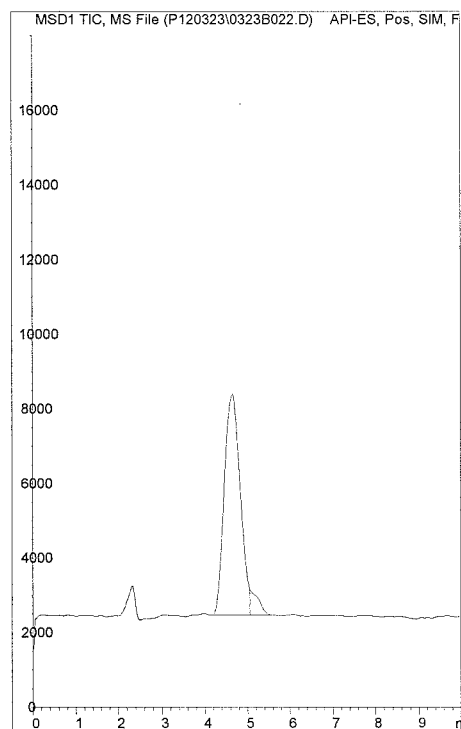


図 2.2.3. 回収率のクロマトグラム

宮崎 メロン ネット 全果実

1 mg/kg 添加

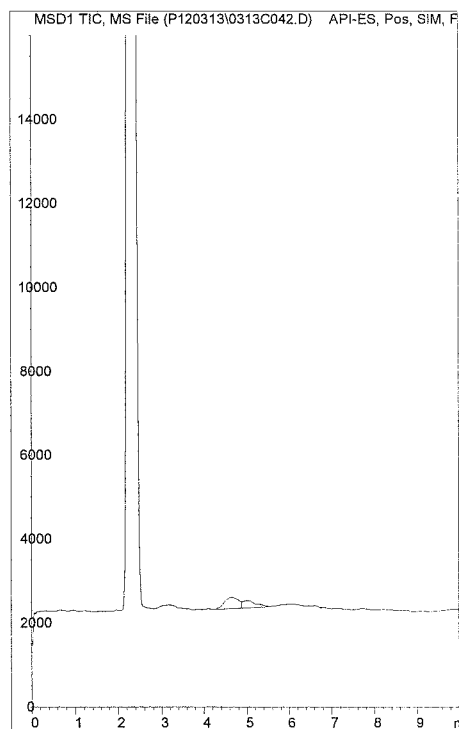
10 μ L/100 mL/2 g



宮崎 メロン ネット 全果実

0.002 mg/kg 添加

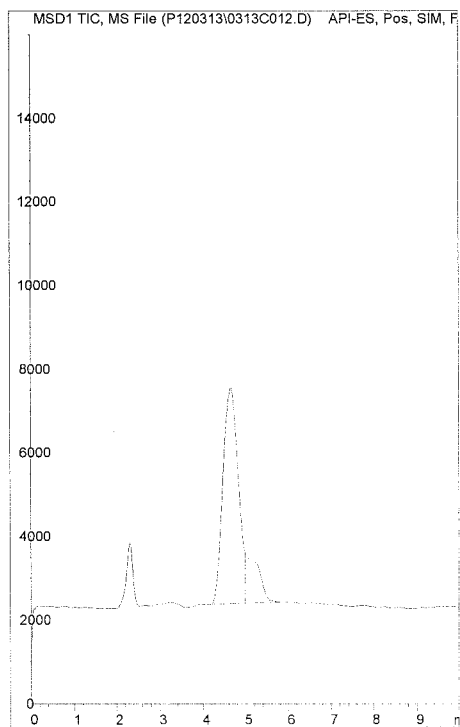
10 μ L/4 mL/2 g



宮崎 メロン ネット 果肉

0.05 mg/kg 添加

10 μ L/5 mL/2 g



宮崎 メロン ネット 果肉

0.001 mg/kg 添加

10 μ L/2 mL/2 g

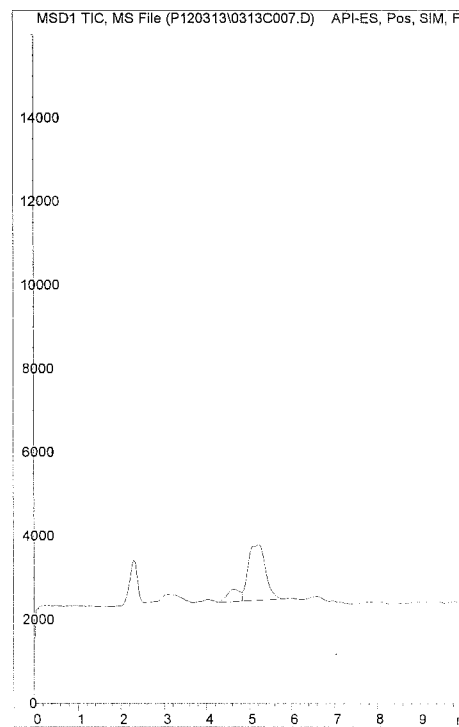
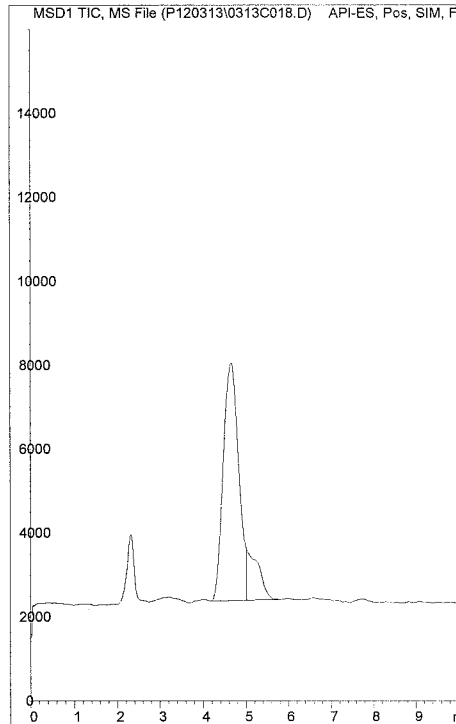


図 2.2.3. (続き) 回収率のクロマトグラム

宮崎 メロン ネット 外側

0.05 mg/kg 添加

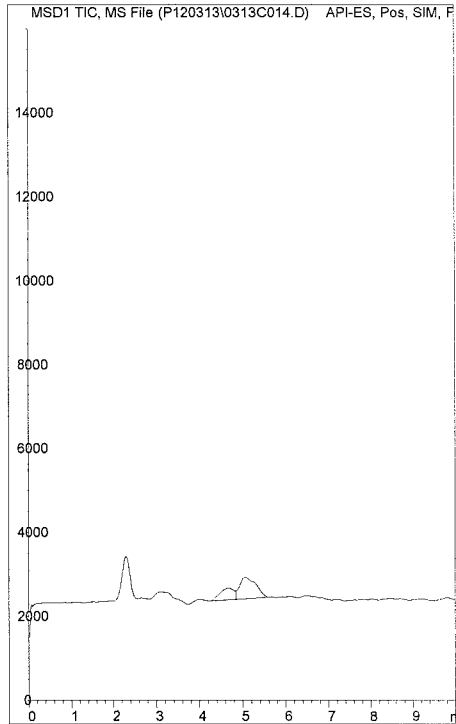
10 μ L/5 mL/2 g



宮崎 メロン ネット 外側

0.001 mg/kg 添加

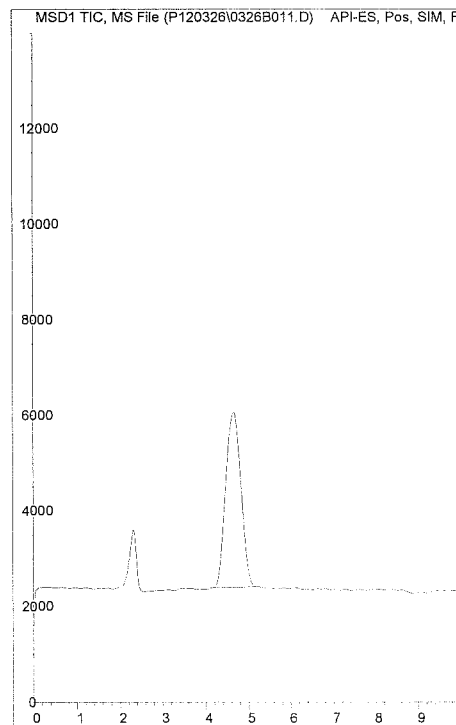
10 μ L/2 mL/2 g



宮崎 メロン ネット 果皮

10 mg/kg 添加

10 μ L/500 mL/1 g



宮崎 メロン ネット 果皮

0.005 mg/kg 添加

10 μ L/4 mL/1 g

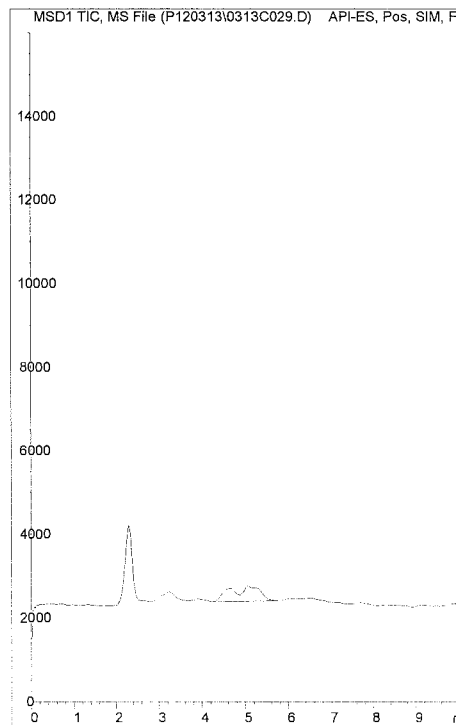
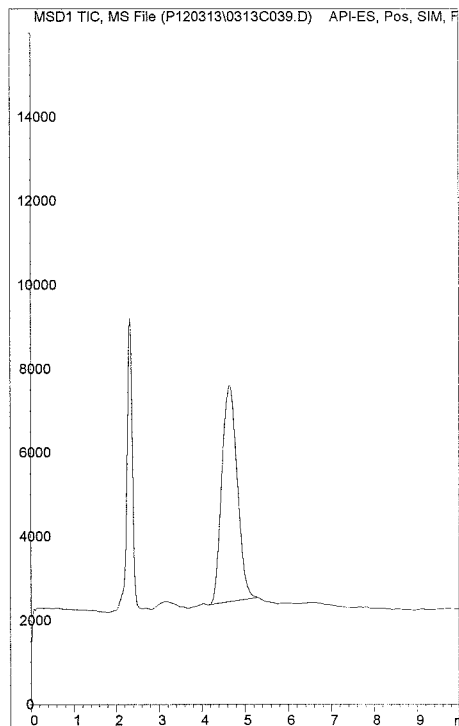


図 2.2.3. (続き) 回収率のクロマトグラム

宮崎 メロン ネット 果汁

0.025 mg/kg 添加

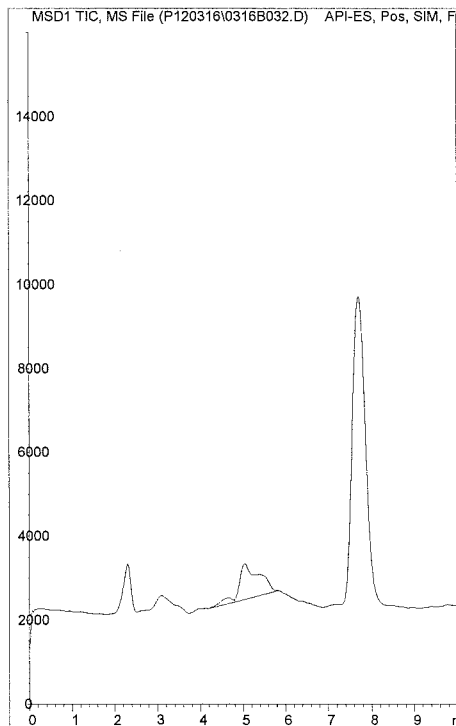
10 μ L/3 mL/2.5 g



宮崎 メロン ネット 果汁

0.0005 mg/kg 添加

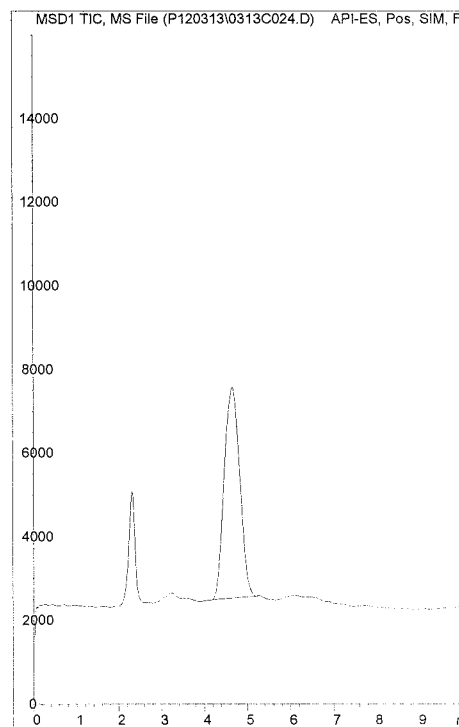
10 μ L/1 mL/2.5 g



宮崎 メロン ネット 絞りかす

0.05 mg/kg 添加

10 μ L/5 mL/2 g



宮崎 メロン ネット 絞りかす

0.001 mg/kg 添加

10 μ L/2 mL/2 g

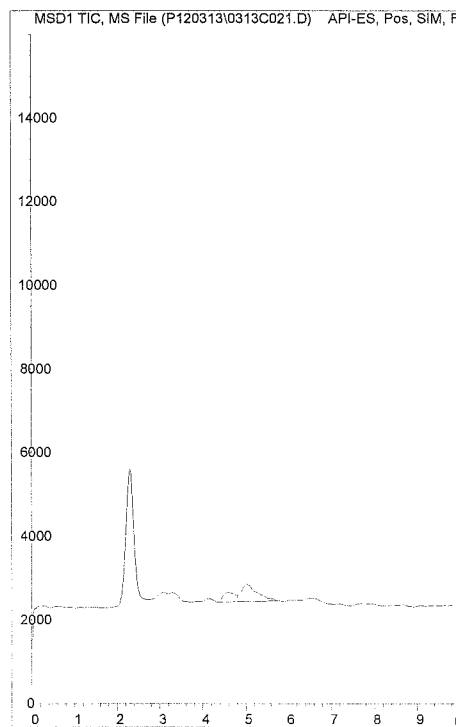
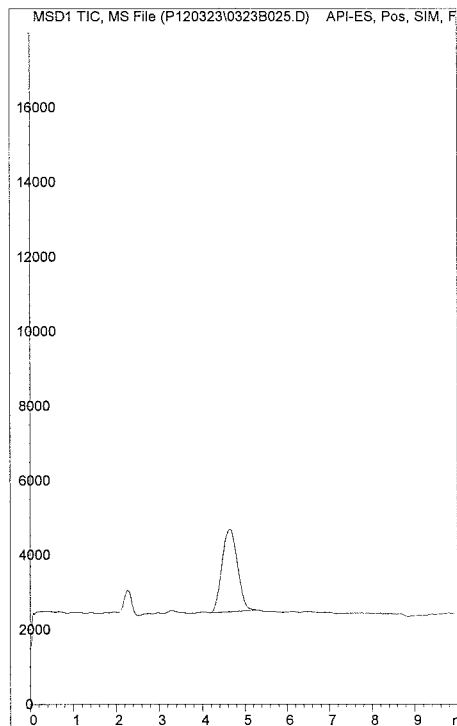


図 2.2.3. (続き) 回収率のクロマトグラム

宮崎 メロン ノーネット 全果実

1 mg/kg 添加

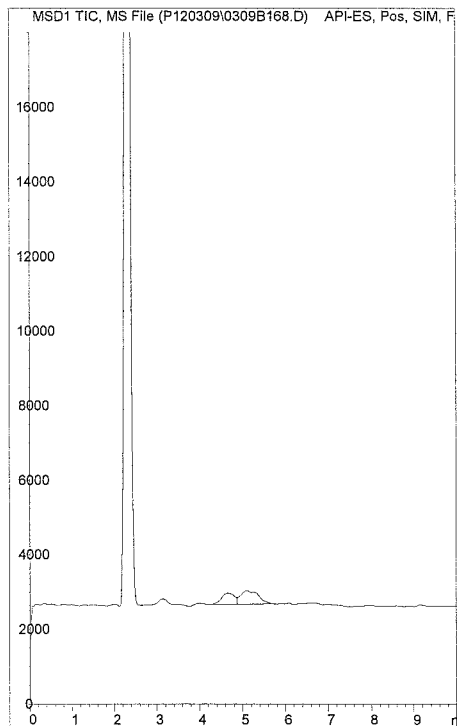
10 μ L/100 mL/2 g



宮崎 メロン ノーネット 全果実

0.002 mg/kg 添加

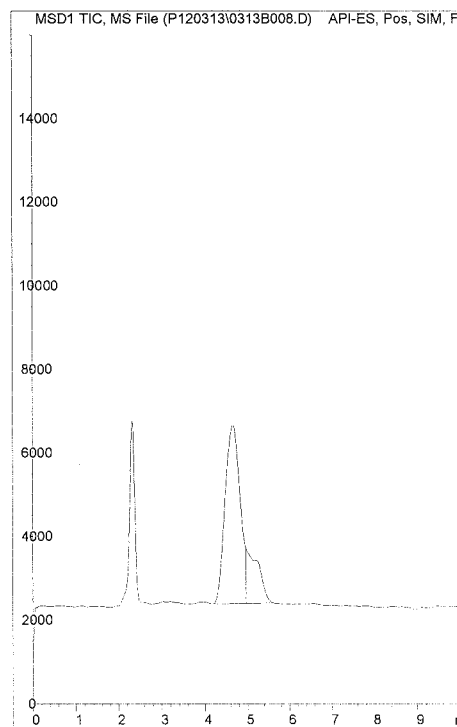
10 μ L/4 mL/2 g



宮崎 メロン ノーネット 果肉

0.05 mg/kg 添加

10 μ L/5 mL/2 g



宮崎 メロン ノーネット 果肉

0.001 mg/kg 添加

10 μ L/2 mL/2 g

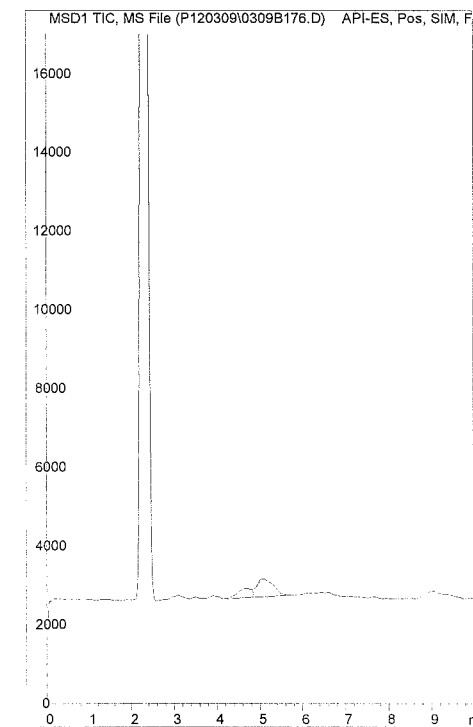
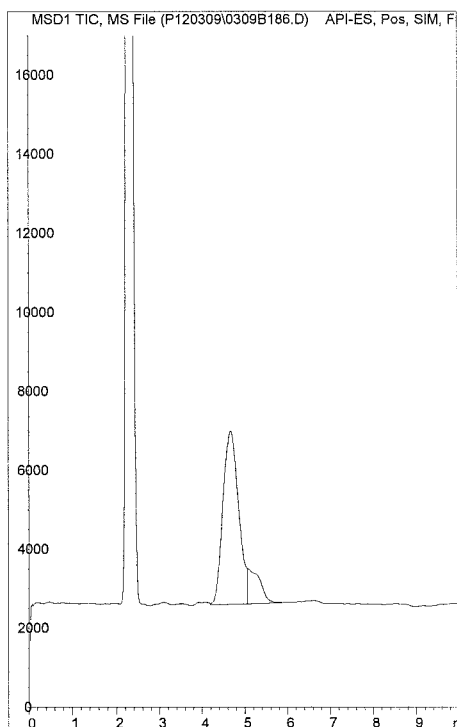


図 2.2.3. (続き) 回収率のクロマトグラム

宮崎 メロン ノーネット 外側

0.05 mg/kg 添加

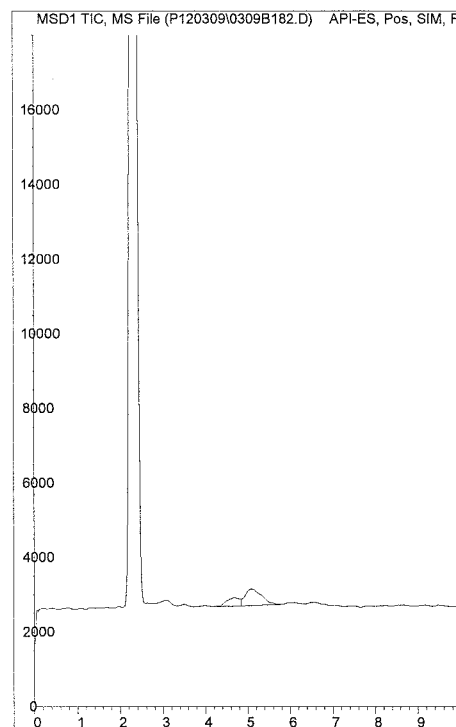
10 μ L/5 mL/2 g



宮崎 メロン ノーネット 外側

0.001 mg/kg 添加

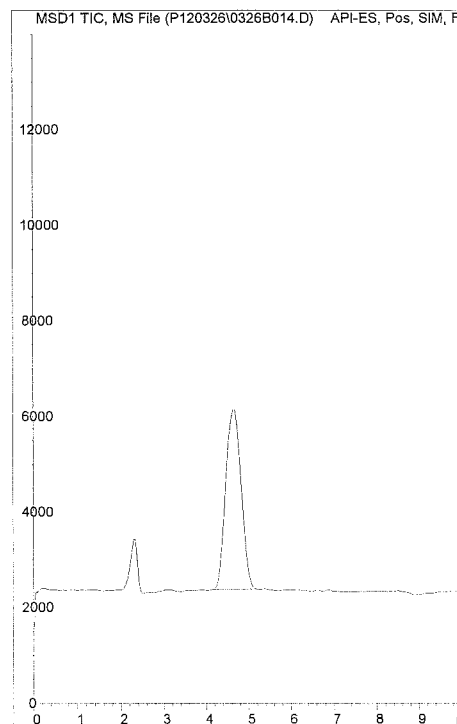
10 μ L/2 mL/2 g



宮崎. メロン ノーネット 果皮

10 mg/kg 添加

10 μ L/500 mL/1 g



宮崎 メロン ノーネット 果皮

0.005 mg/kg 添加

10 μ L/4 mL/1 g

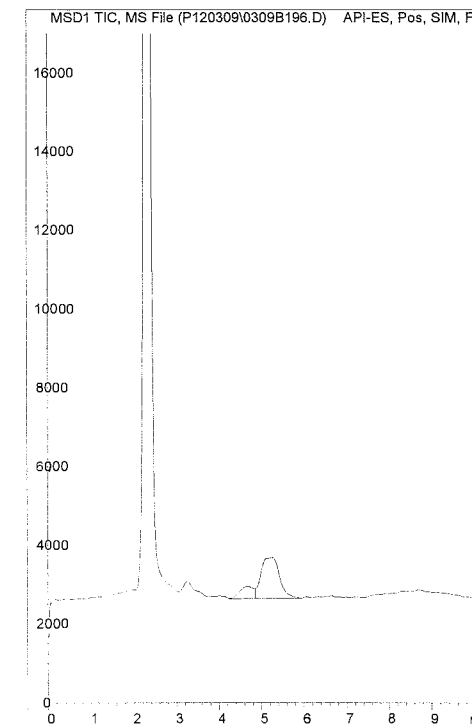
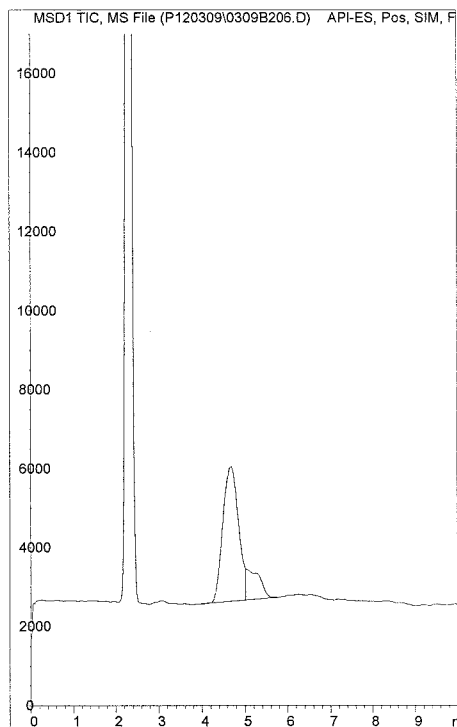


図 2.2.3. (続き) 回収率のクロマトグラム

宮崎 メロン ノーネット 果汁

0.025 mg/kg 添加

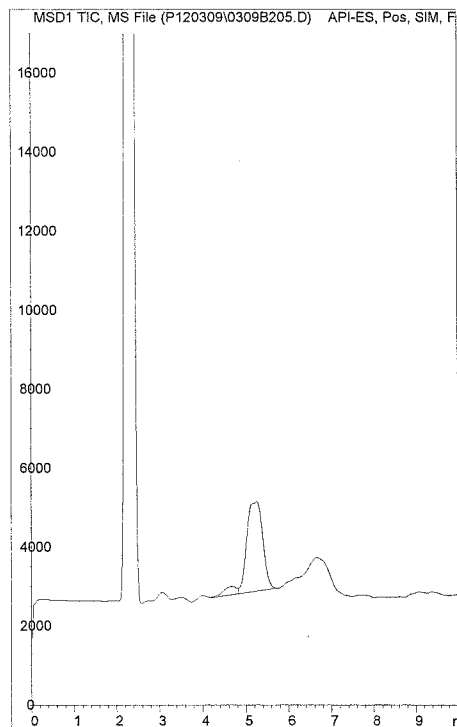
10 μ L/3 mL/2.5 g



宮崎 メロン ノーネット 果汁

0.0005 mg/kg 添加

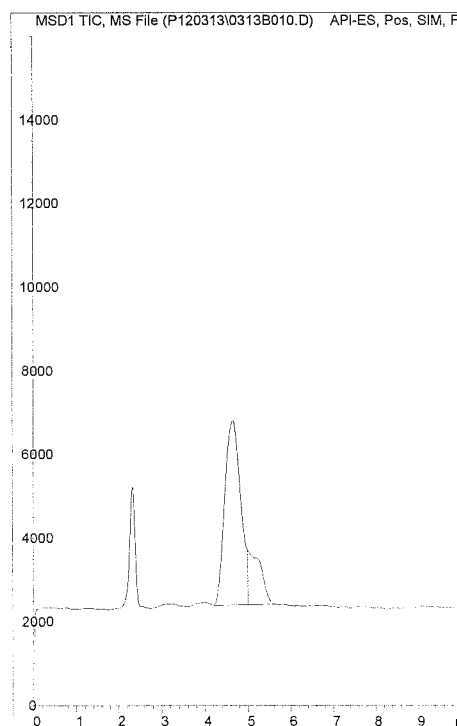
10 μ L/1 mL/2.5 g



宮崎 メロン ノーネット 絞りかす

0.05 mg/kg 添加

10 μ L/5 mL/2 g



宮崎 メロン ノーネット 絞りかす

0.001 mg/kg 添加

10 μ L/2 mL/2 g

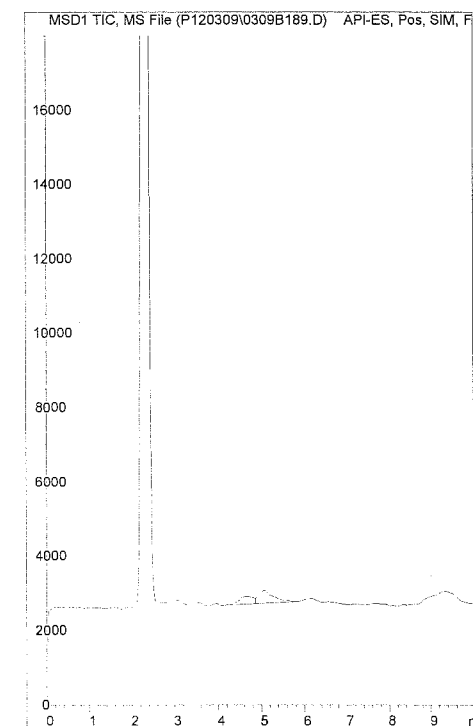
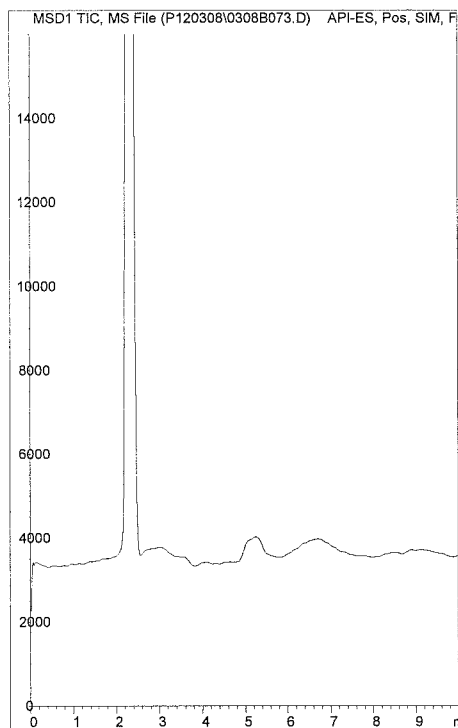


図 2.2.4. 無処理のクロマトグラム

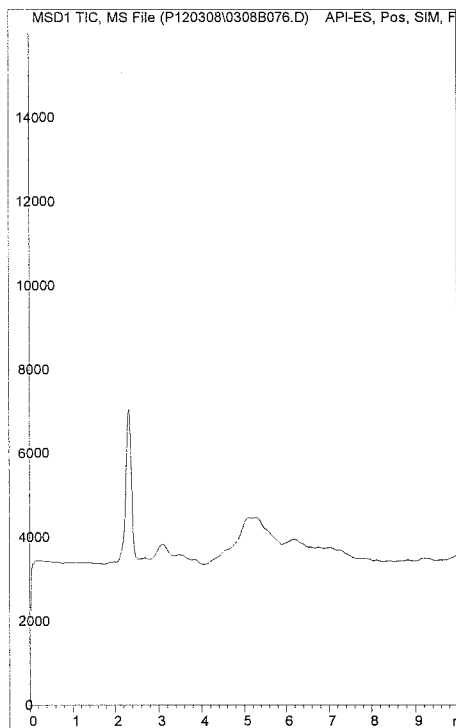
高知 メロン ネット 全果実

10 μ L/4 mL/2 g



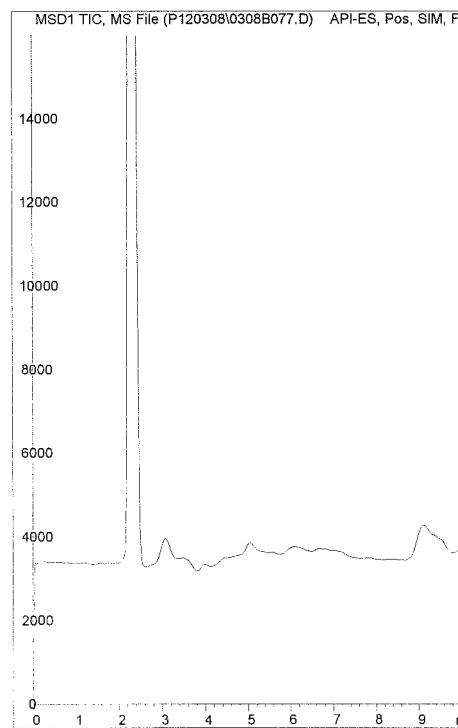
高知 メロン ネット 果肉

10 μ L/2 mL/2 g



高知 メロン ネット 外側

10 μ L/2 mL/2 g



高知 メロン ネット 果皮

10 μ L/4 mL/1 g

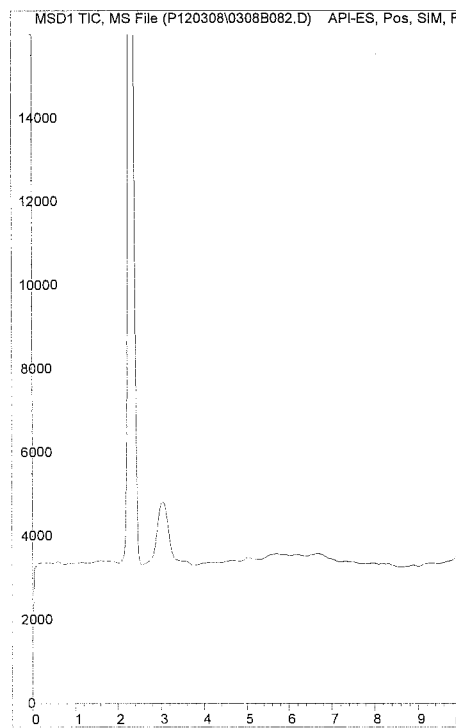
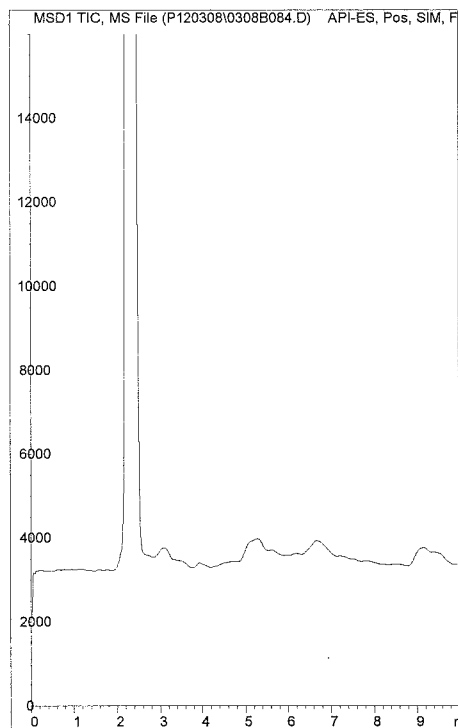


図 2.2.4. (続き) 無処理のクロマトグラム

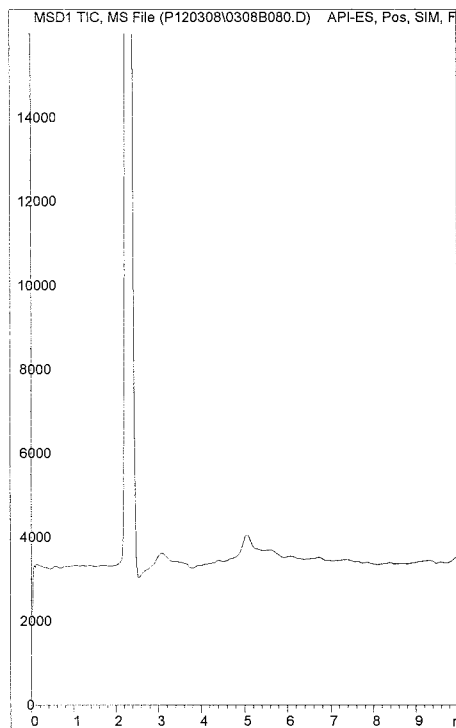
高知 メロン ネット 果汁

10 μ L/1 mL/2.5 g



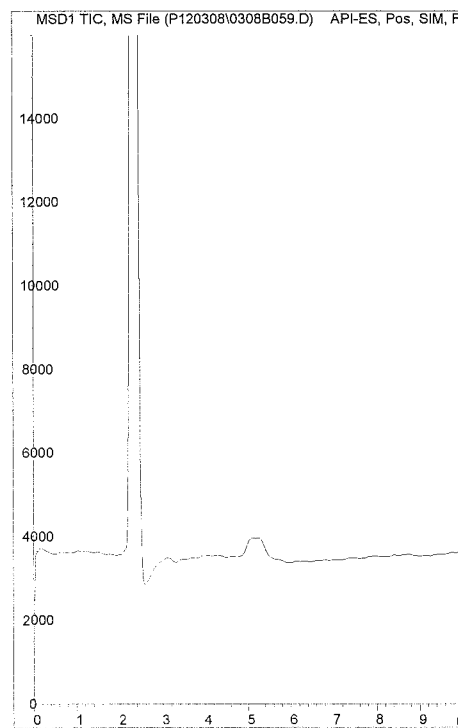
高知 メロン ネット 絞りかす

10 μ L/2 mL/2 g



高知 メロン ノーネット 全果実

10 μ L/4 mL/2 g



高知 メロン ノーネット 果肉

10 μ L/2 mL/2 g

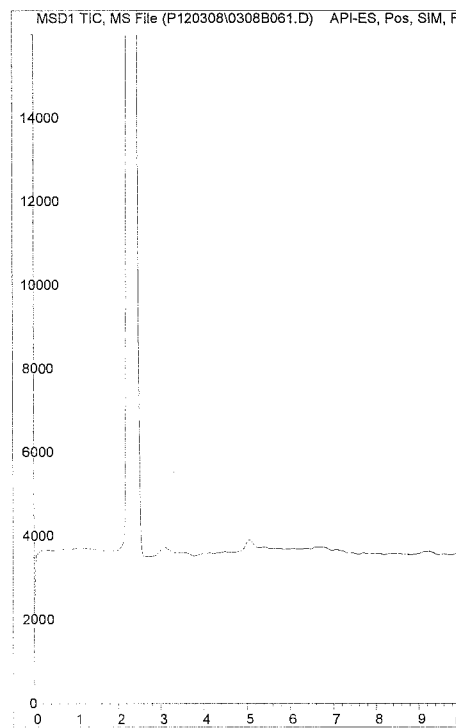
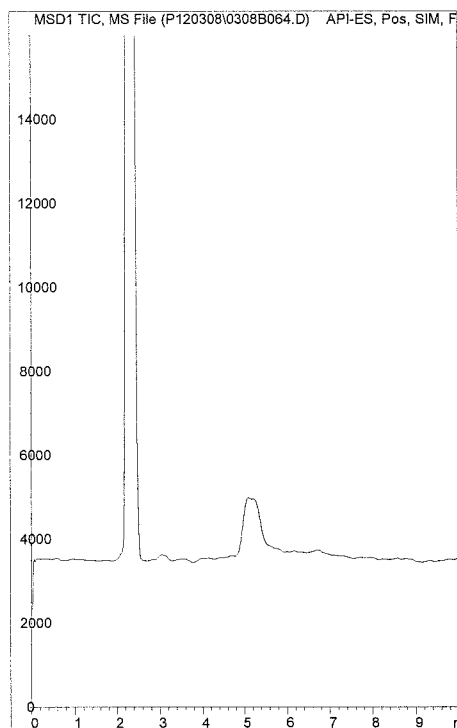


図 2.2.4. (続き) 無処理のクロマトグラム

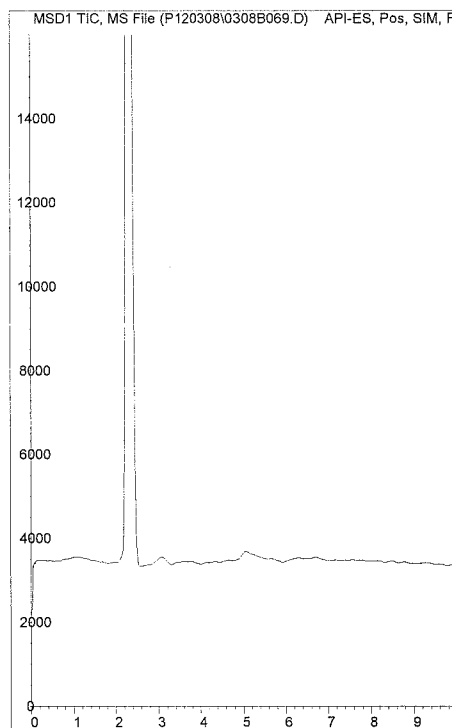
高知 メロン ノーネット 外側

10 μ L/2 mL/2 g



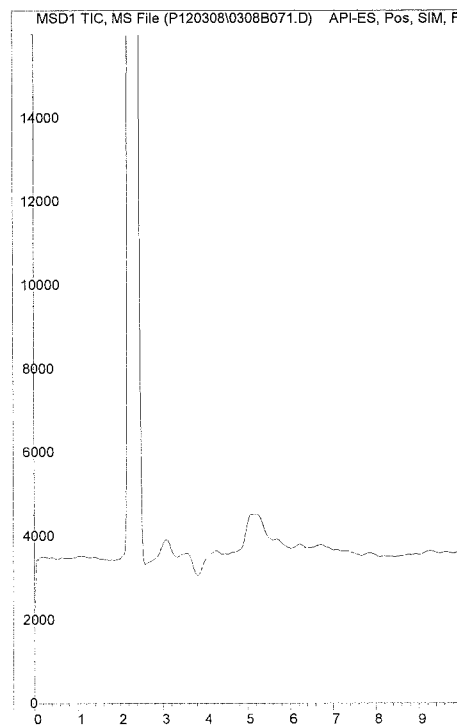
高知 メロン ノーネット 果皮

10 μ L/4 mL/1 g



高知 メロン ノーネット 果汁

10 μ L/1 mL/2.5 g



高知 メロン ノーネット 絞りかす

10 μ L/2 mL/2 g

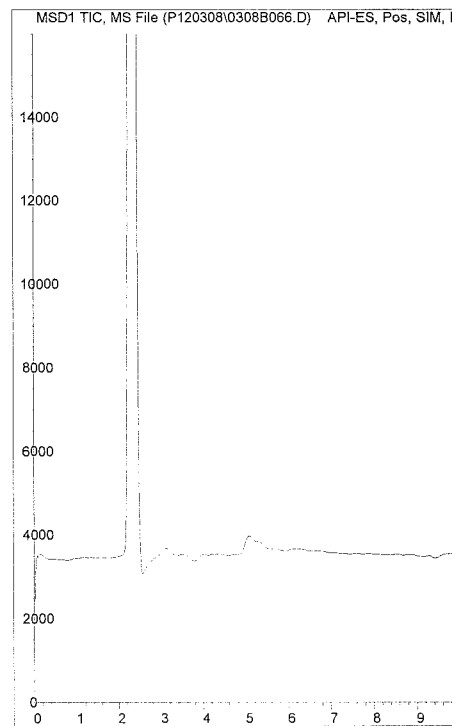
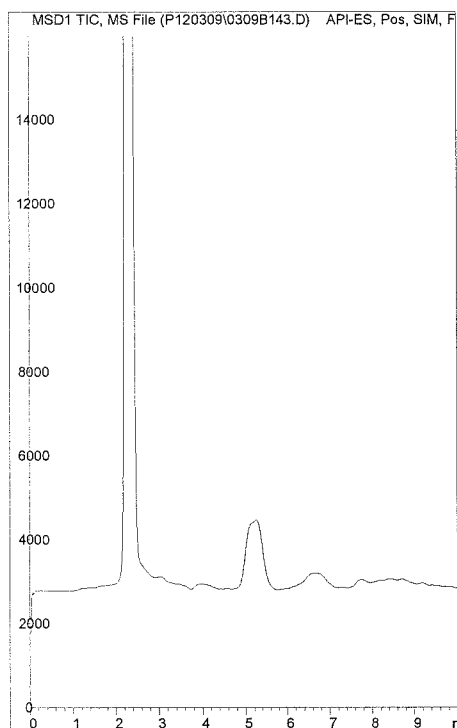


図 2.2.4. (続き) 無処理のクロマトグラム

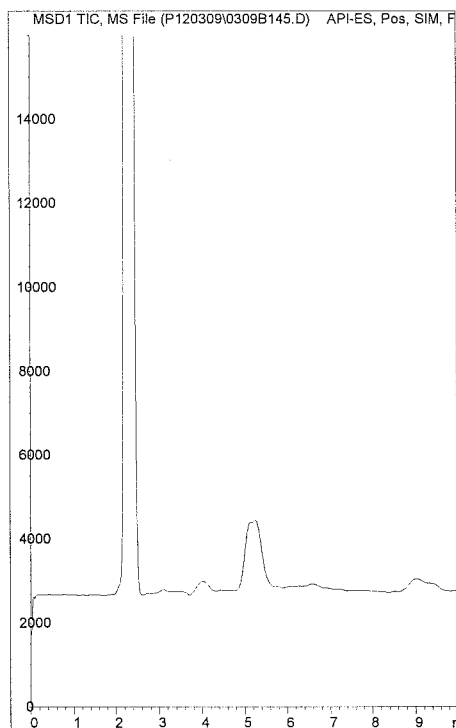
宮崎 メロン ネット 全果実

10 μ L/4 mL/2 g



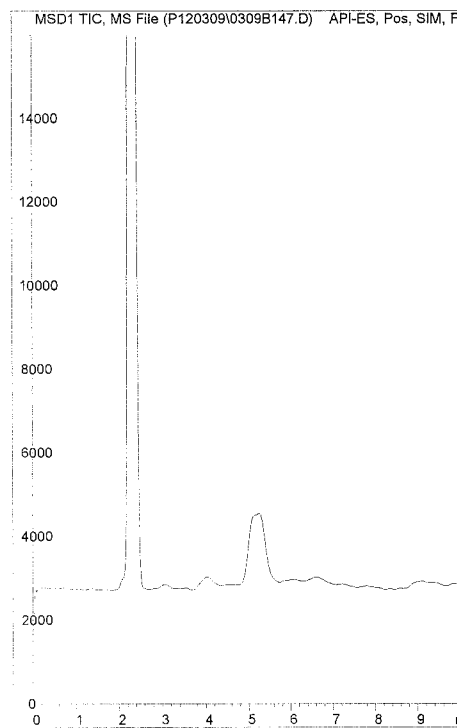
宮崎 メロン ネット 果肉

10 μ L/2 mL/2 g



宮崎 メロン ネット 外側

10 μ L/2 mL/2 g



宮崎 メロン ネット 果皮

10 μ L/4 mL/1 g

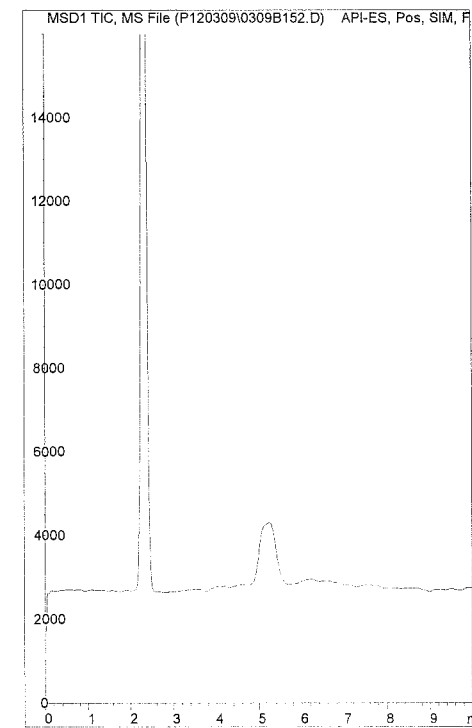
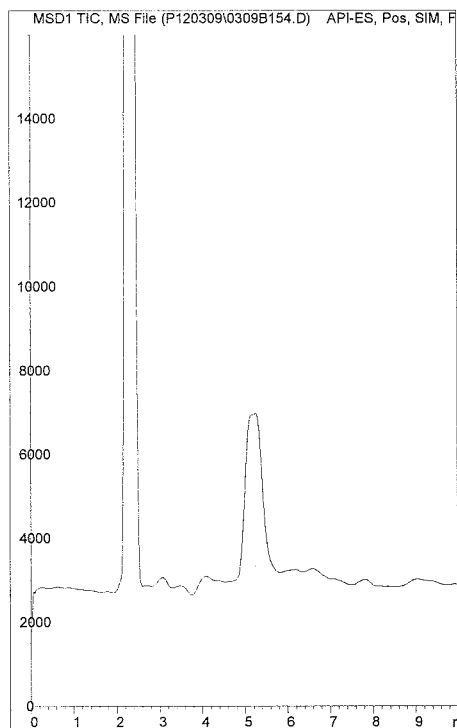


図 2.2.4. (続き) 無処理のクロマトグラム

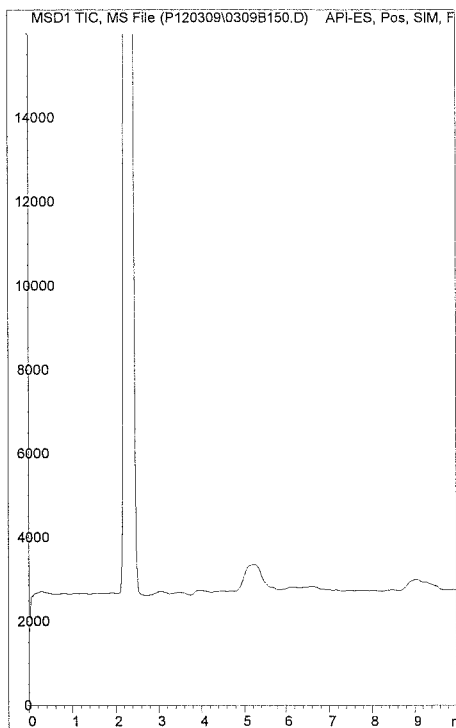
宮崎 メロン ネット 果汁

10 μ L/1 mL/2.5 g



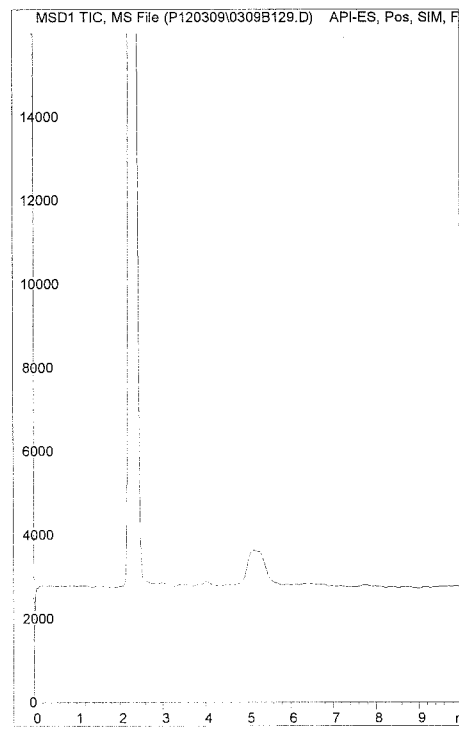
宮崎 メロン ネット 絞りかす

10 μ L/2 mL/2 g



宮崎 メロン ノーネット 全果実

10 μ L/4 mL/2 g



宮崎 メロン ノーネット 果肉

10 μ L/2 mL/2 g

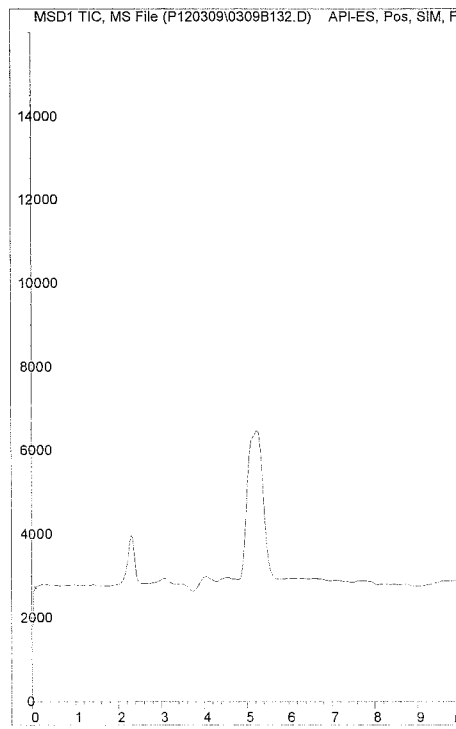
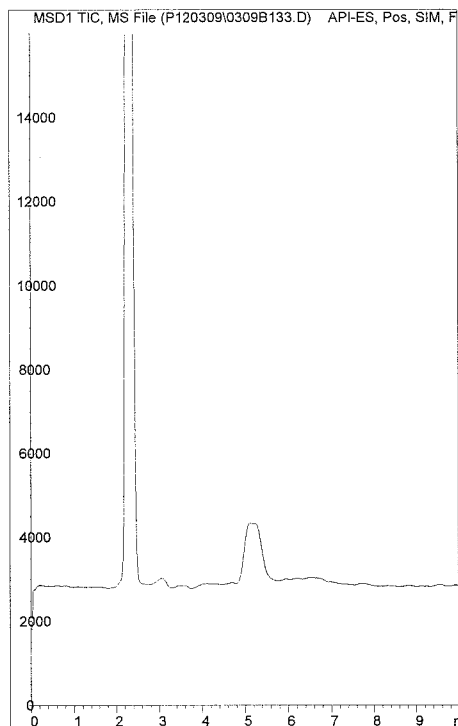


図 2.2.4 . (続き) 無処理のクロマトグラム

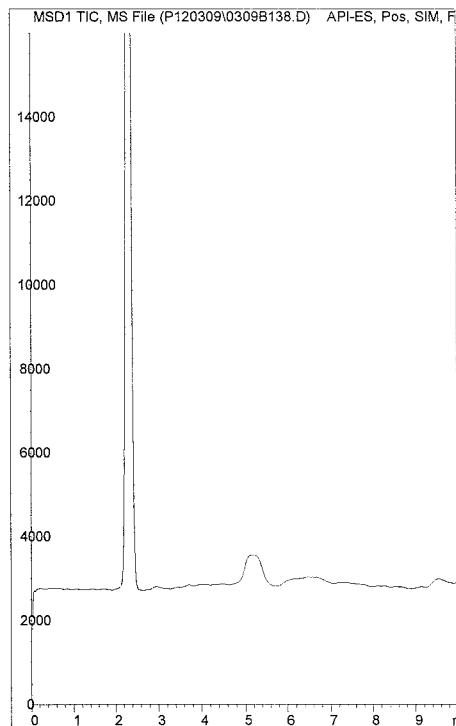
宮崎 メロン ノーネット 外側

10 μ L/2 mL/2 g



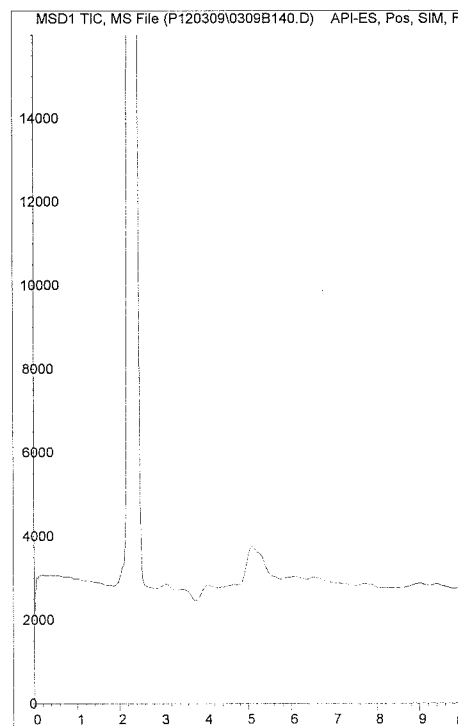
宮崎 メロン ノーネット 果皮

10 μ L/4 mL/1 g



宮崎 メロン ノーネット 果汁

10 μ L/1 mL/2.5 g



宮崎 メロン ノーネット 絞るかす

10 μ L/2 mL/2 g

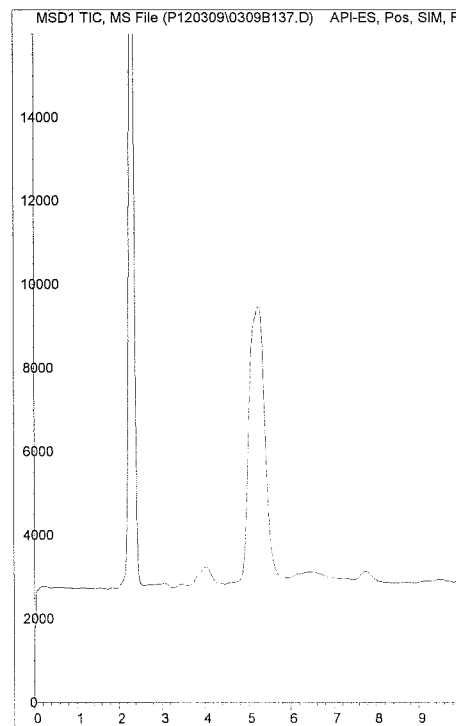
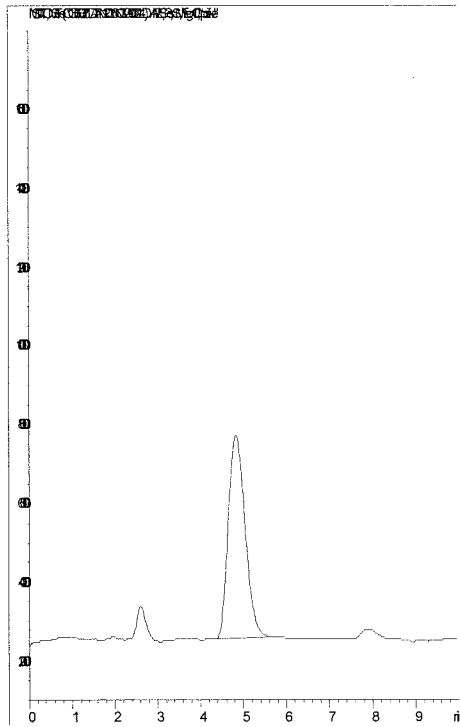


図 2.2.5. 処理のクロマトグラム

高知 メロン ネット 処理区

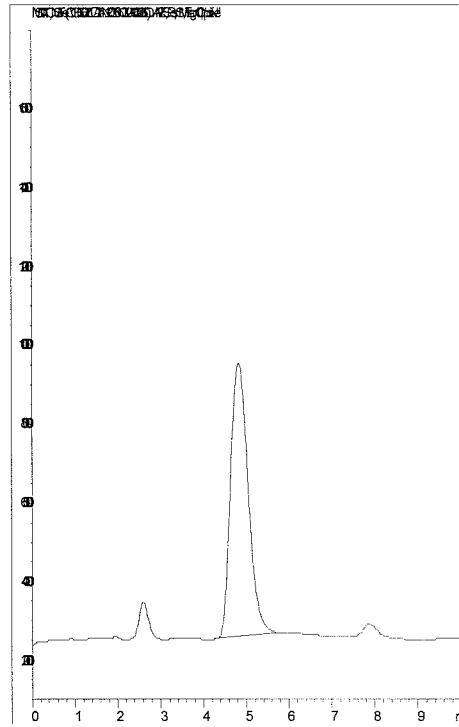
ホール

10 μ L/40 mL/2 g



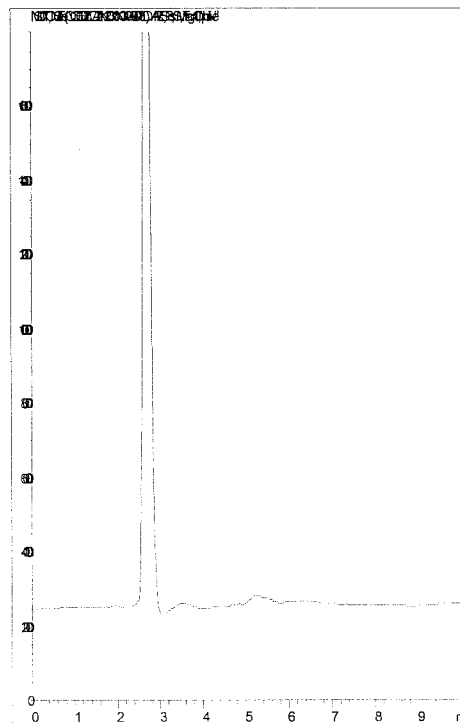
全果実

10 μ L/40 mL/2 g



果肉

10 μ L/2 mL/2 g



外側

10 μ L/2 mL/2 g

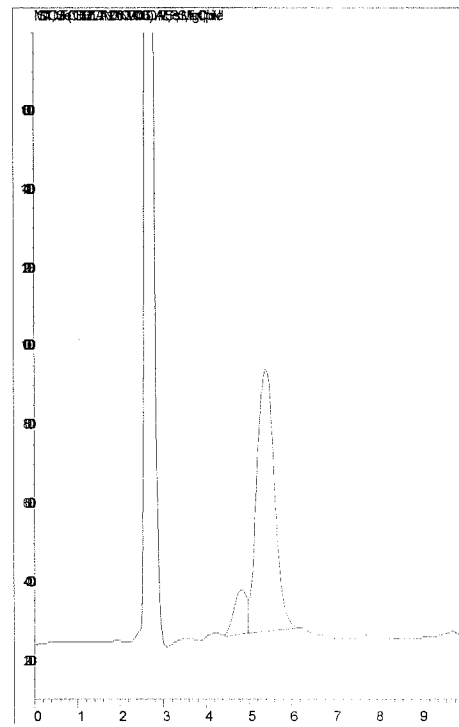
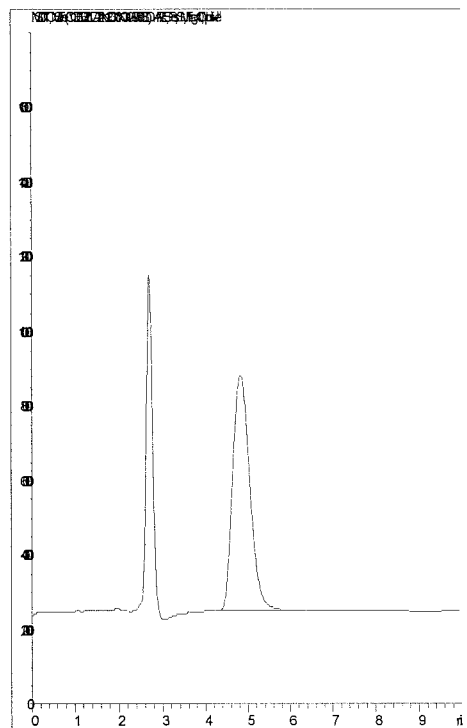


図 2.2.5. (続き) 処理のクロマトグラム

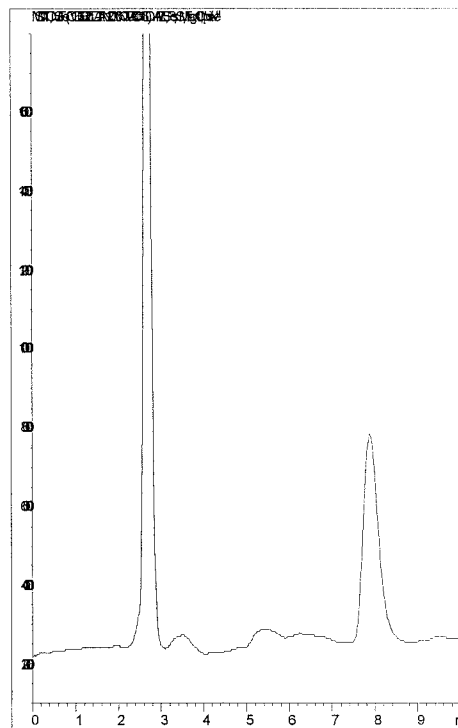
果皮

10 μ L/200 mL/1 g



果汁

10 μ L/1 mL/2.5 g



絞りかす

10 μ L/2 mL/2 g

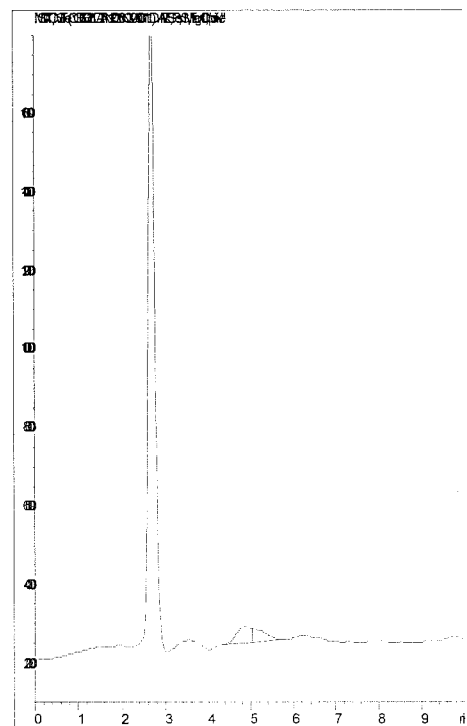
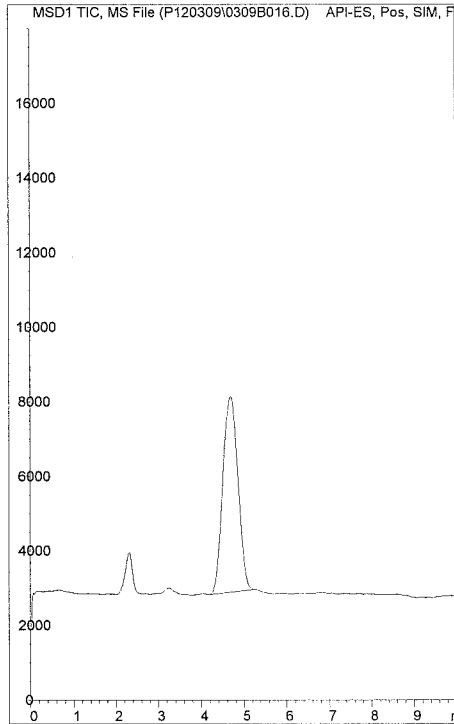


図 2.2.5. (続き) 処理のクロマトグラム

高知 メロン ノーネット 処理区

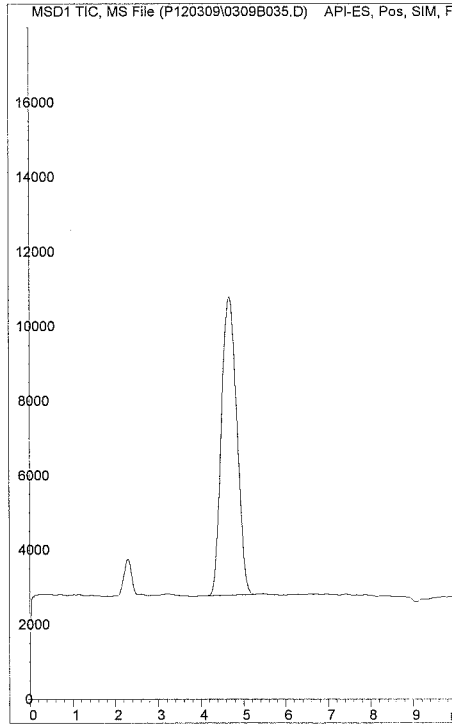
ホール

10 μ L/40 mL/2 g



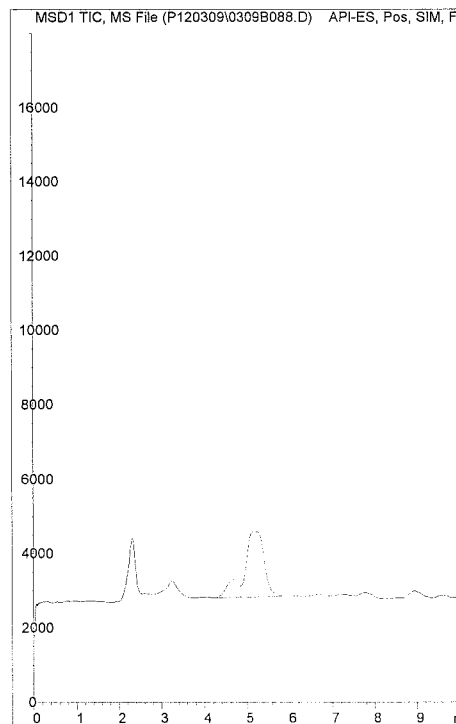
全果実

10 μ L/40 mL/2 g



果肉

10 μ L/2 mL/2 g



外側

10 μ L/2 mL/2 g

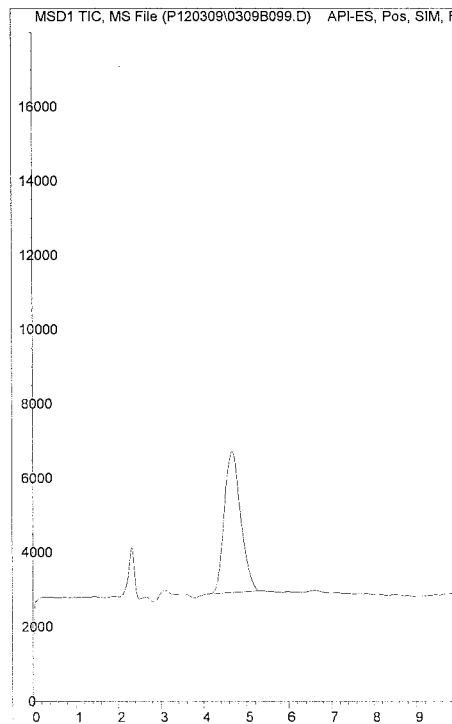
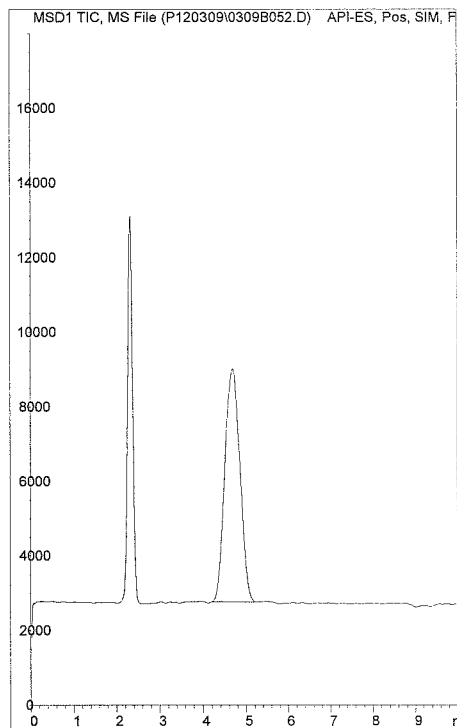


図 2.2.5. (続き) 処理のクロマトグラム

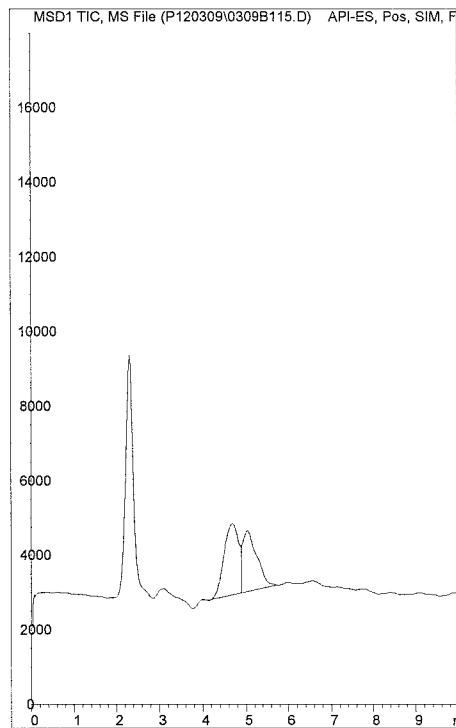
果皮

10 μ L/200 mL/1 g



果汁

10 μ L/1 mL/2.5 g



絞りかす

10 μ L/2 mL/2 g

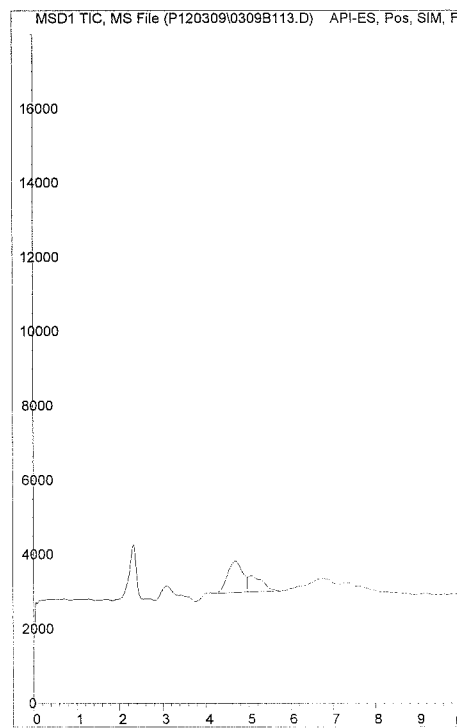
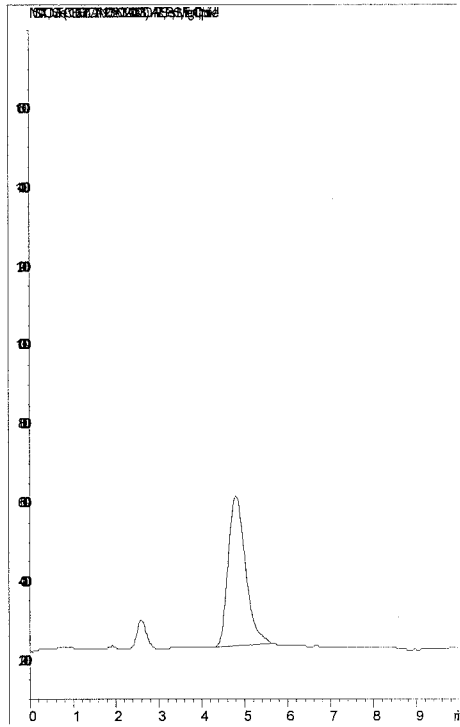


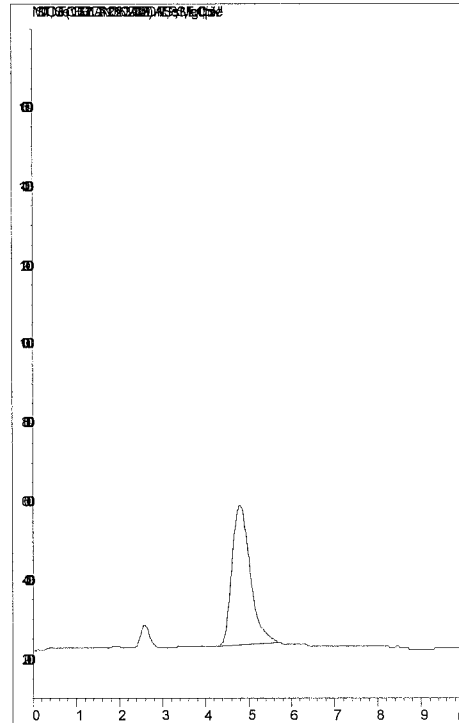
図 2.2.5. (続き) 処理のクロマトグラム
 宮崎 メロン ネット 処理区個体番号 1
 ホール

10 μ L/60 mL/2 g



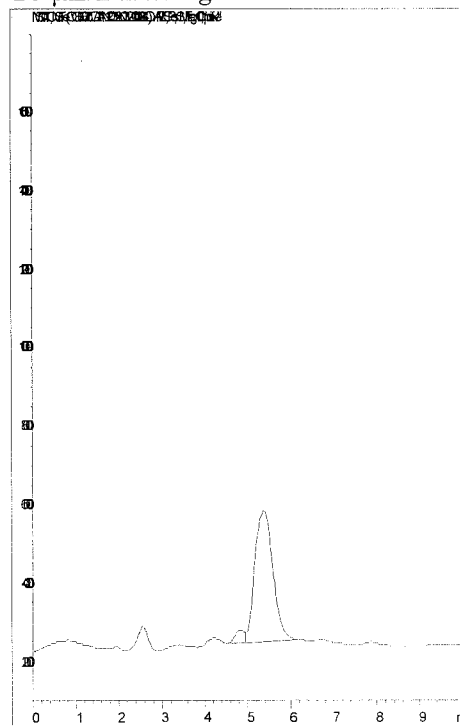
全果実

10 μ L/40 mL/2 g



果肉

10 μ L/2 mL/2 g



外側

10 μ L/2 mL/2 g

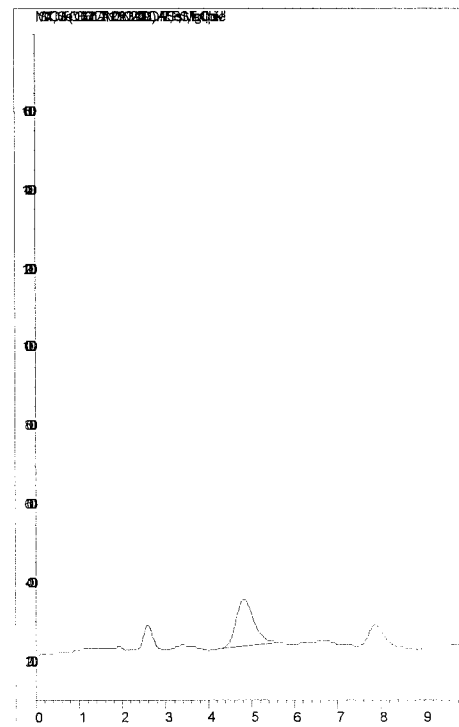
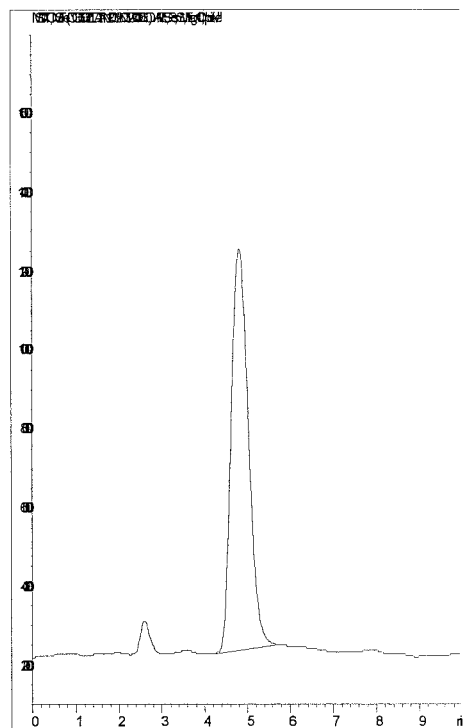


図 2.2.5. (続き) 処理のクロマトグラム

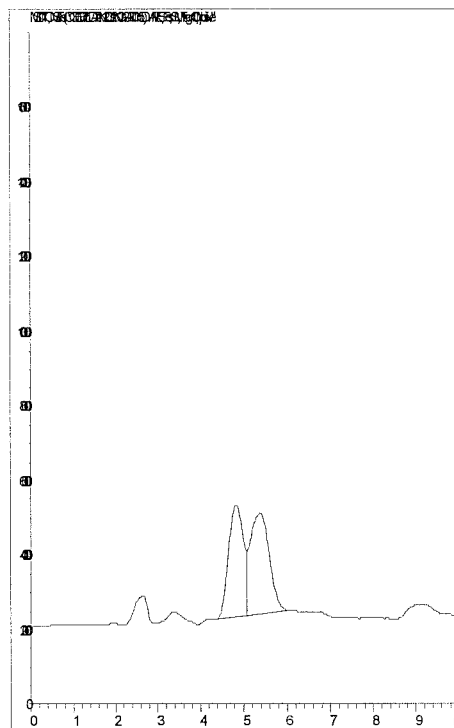
果皮

10 μ L/80 mL/1 g



果汁

10 μ L/1 mL/2.5 g



残渣

10 μ L/2 mL/2 g

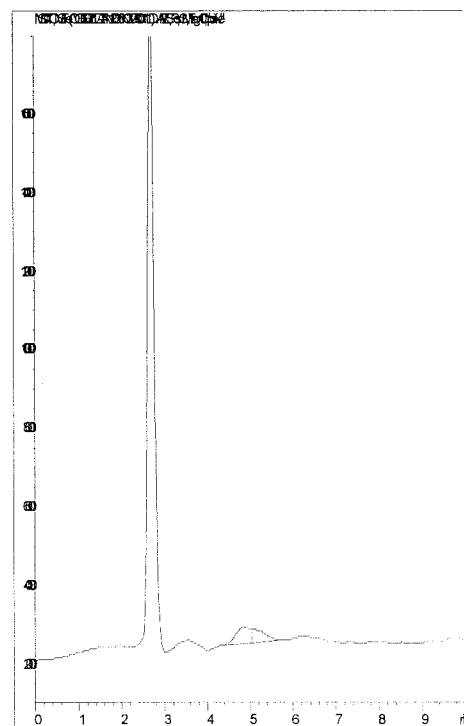
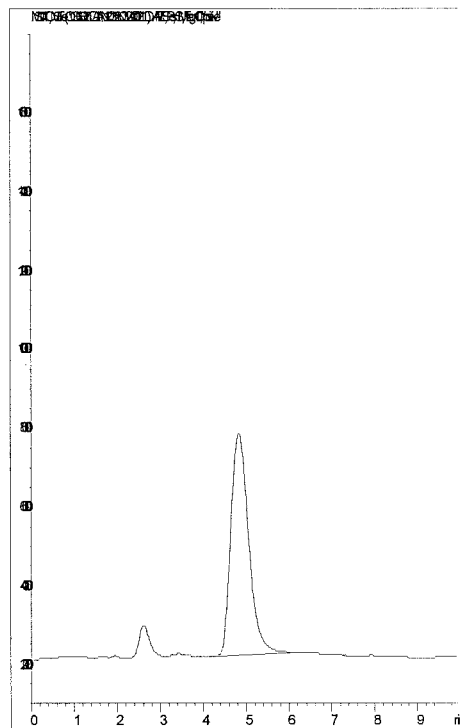


図 2.2.5. (続き) 処理のクロマトグラム

宮崎 メロン ノーネット 処理区個体番号 1

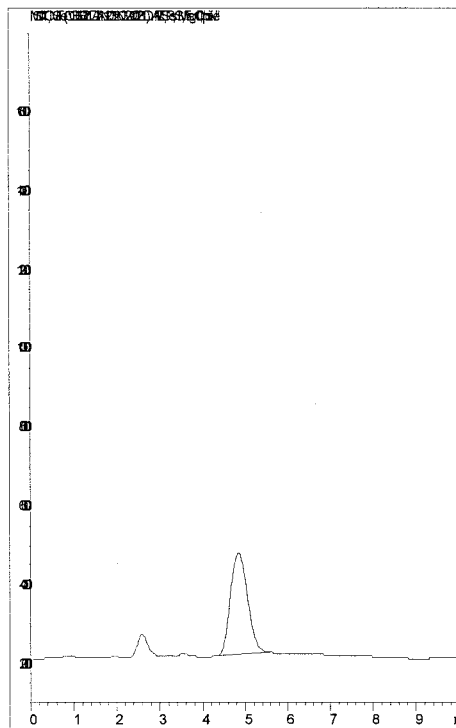
ホール

10 μ L/40 mL/2 g



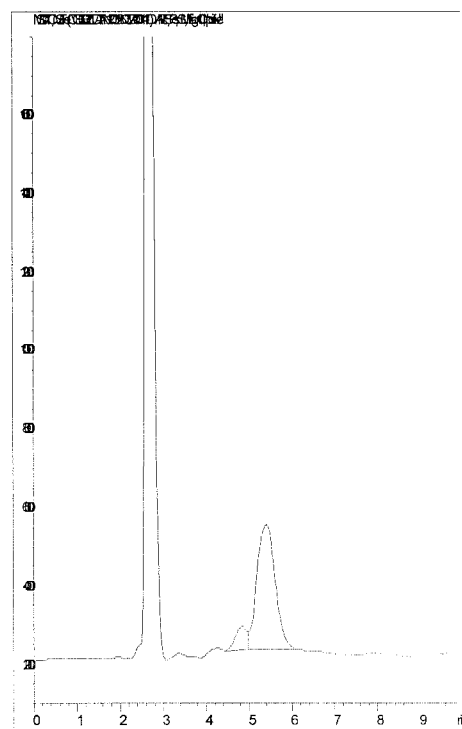
全果実

10 μ L/40 mL/2 g



果肉

10 μ L/2 mL/2 g



外側

10 μ L/2 mL/2 g

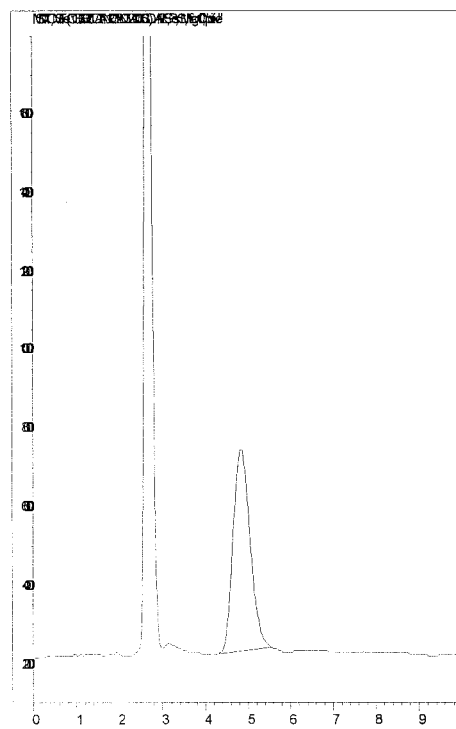
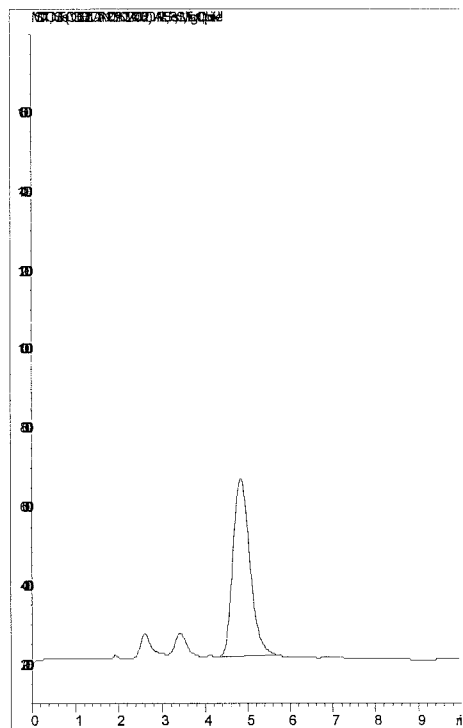


図 2.2.5 (続き) 処理のクロマトグラム

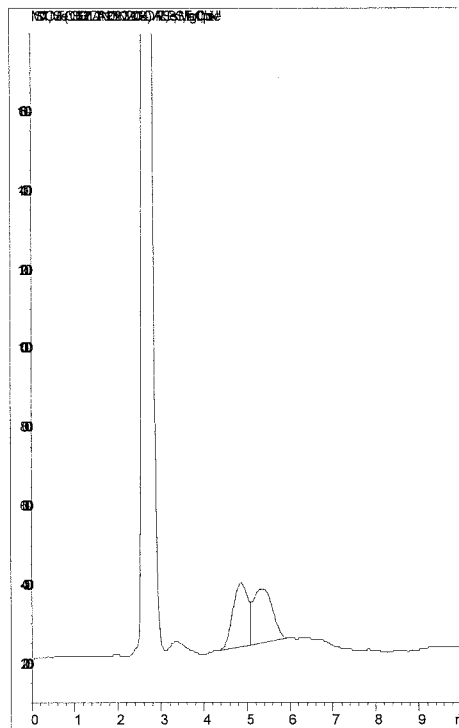
果皮

10 μ L/200 mL/1 g



果汁

10 μ L/1 mL/2.5 g



絞りかす

10 μ L/2 mL/2 g

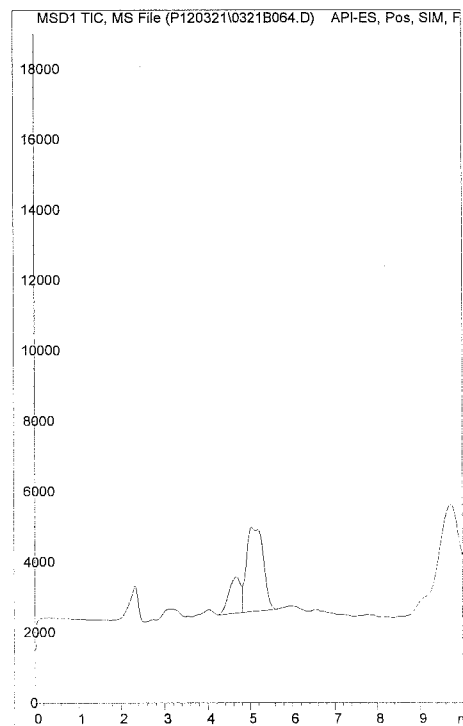


図 2.3. フェノブカルブ

図 2.3.1. 検量線の一部

フェノブカルブ
 $Y=aX+b$
(March 13, 2012)
 $a= 126451.4521$
 $b= -119.6947382$
 $r= 0.999999209$

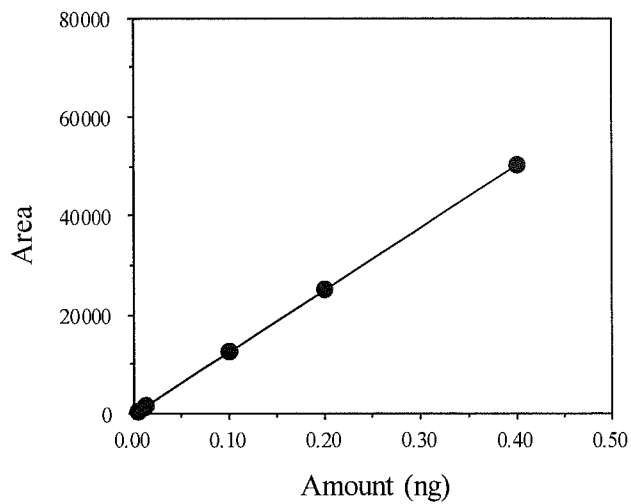
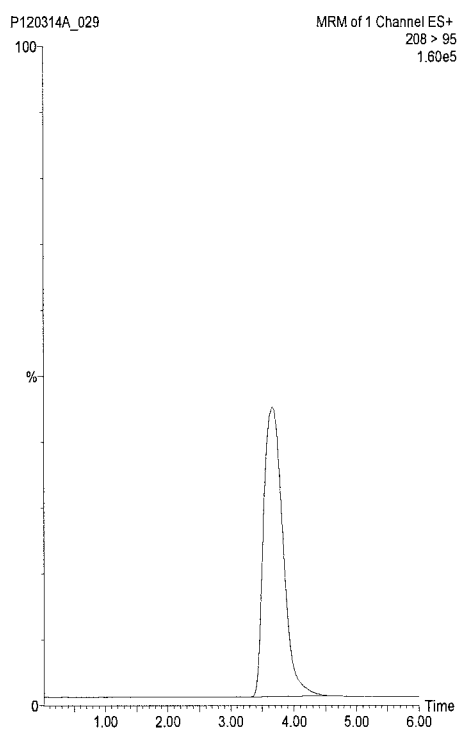
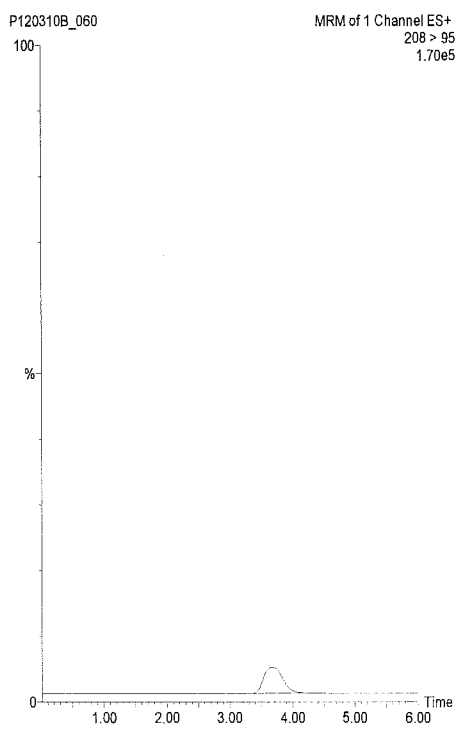


図 2.3.2. フェノバルブ標準品のクロマトグラム
標準品 0.2ng



標準品 0.0125 ng (定量限界相当量)



標準品 0.01 ng (定量限界相当量)

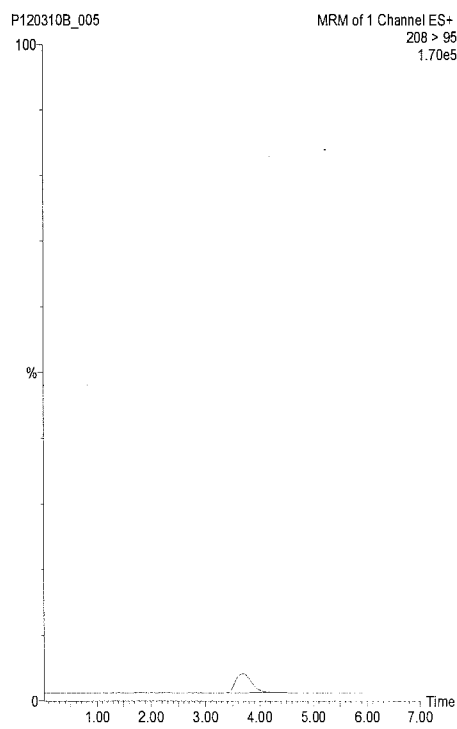
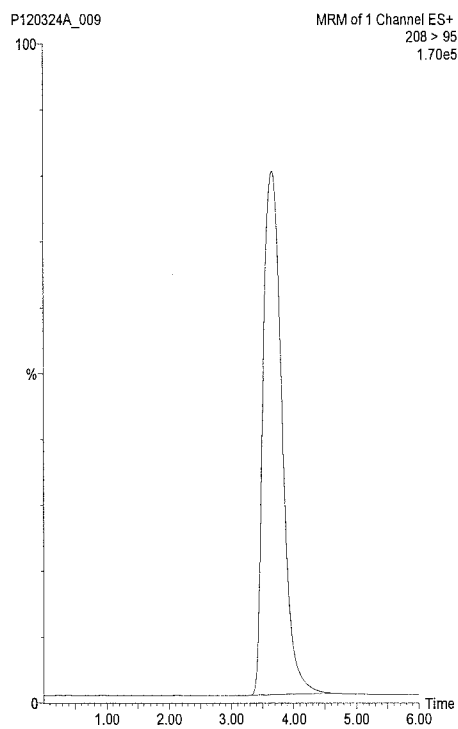


図 2.3.3. 回収率のクロマトグラム

高知 メロン ネット 全果実

5 mg/kg 添加

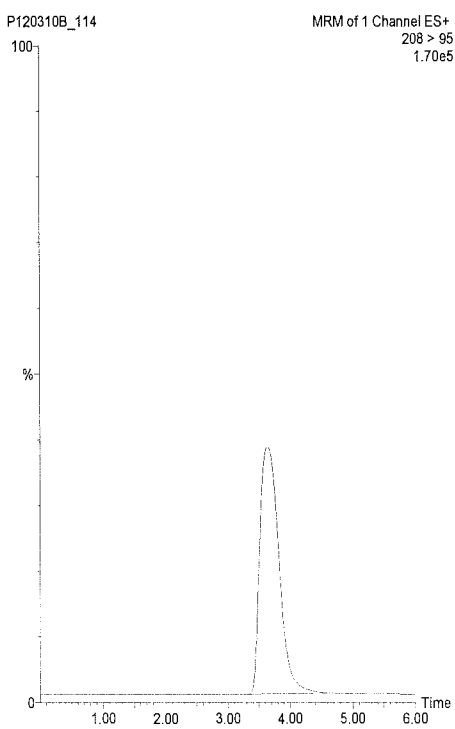
10 μ L/500 mL/2 g



高知 メロン ネット 果肉

0.05 mg/kg 添加

10 μ L/5 mL/2 g



高知 メロン ネット 果肉

0.001 mg/kg 添加

10 μ L/2 mL/2 g

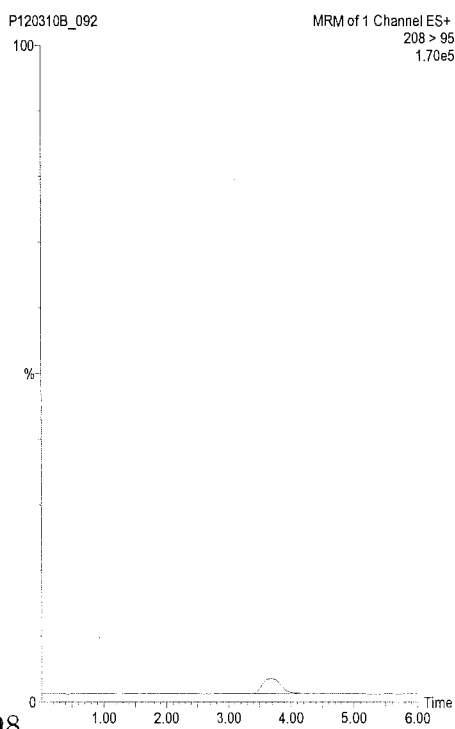
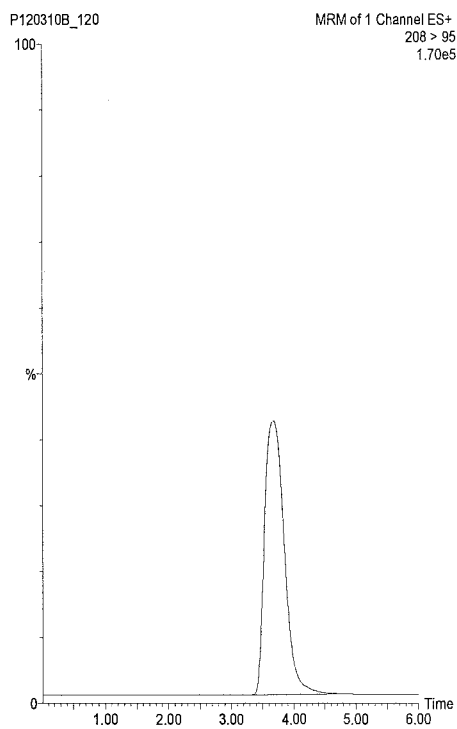


図 2.3.3. (続き) 回収率のクロマトグラム

高知 メロン ネット 外側

0.05 mg/kg 添加

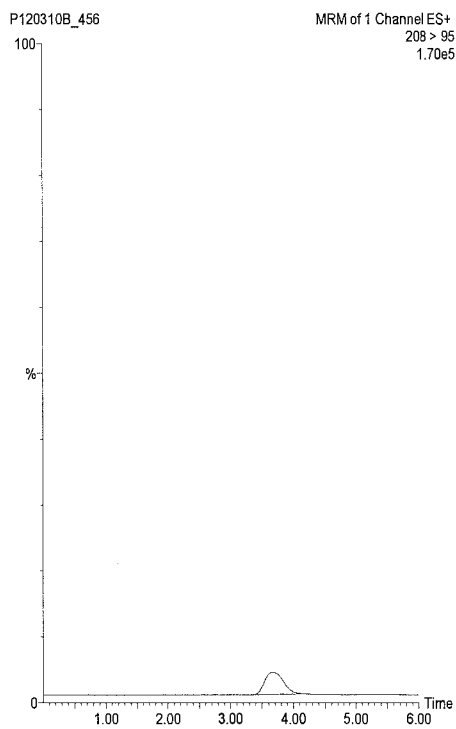
10 μ L/5 mL/2 g



高知 メロン ネット 外側

0.001 mg/kg 添加

10 μ L/2 mL/2 g



高知 メロン ネット 果皮

50 mg/kg 添加

10 μ L/2500 mL/1 g

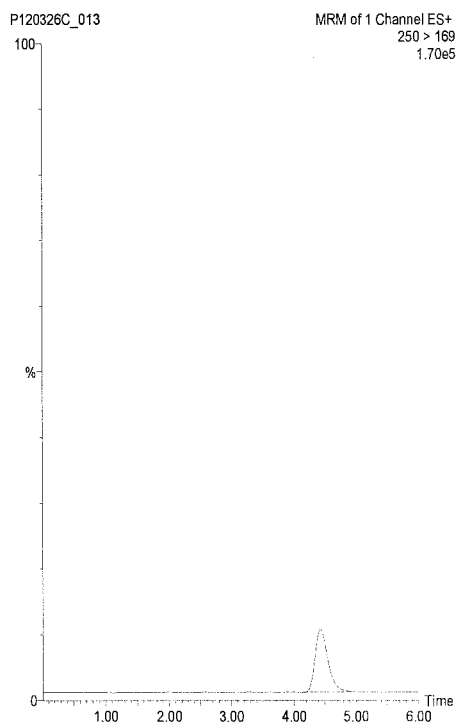
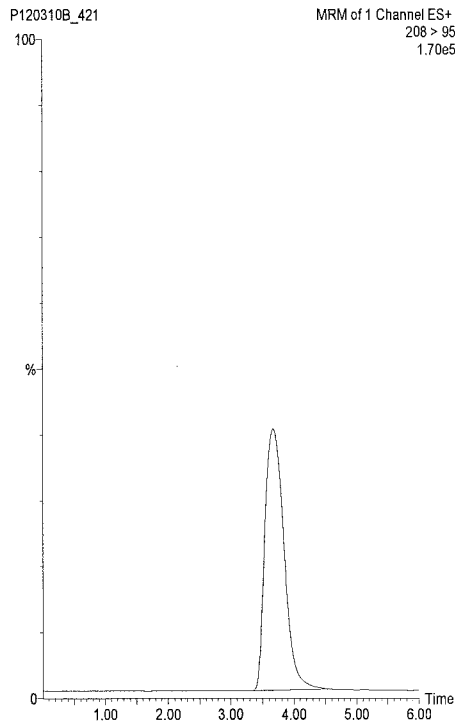


図 2.3.3. (続き) 回収率のクロマトグラム

高知 メロン ネット 果汁

0.025 mg/kg 添加

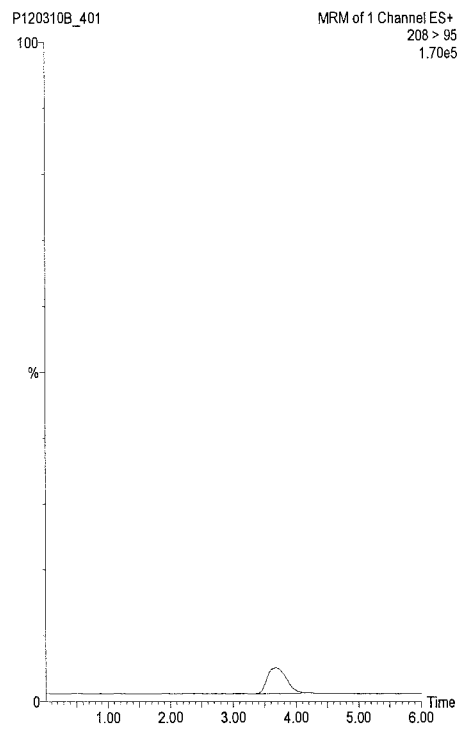
10 μ L/3 mL/2.5 g



高知 メロン ネット 果汁

0.0005 mg/kg 添加

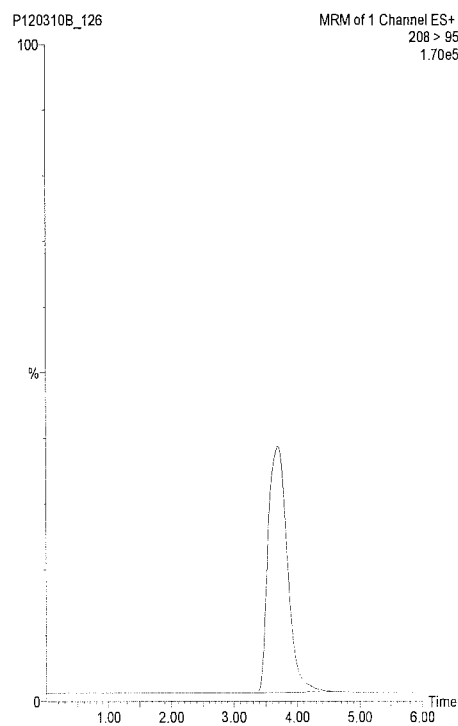
10 μ L/1 mL/2.5 g



高知 メロン ネット 絞るかす

0.05 mg/kg 添加

10 μ L/5 mL/2 g



高知 メロン ネット 絞るかす

0.001 mg/kg 添加

10 μ L/2 mL/2 g

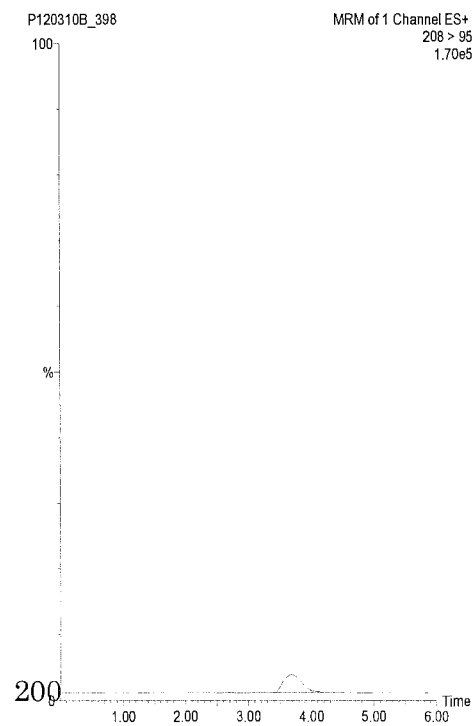
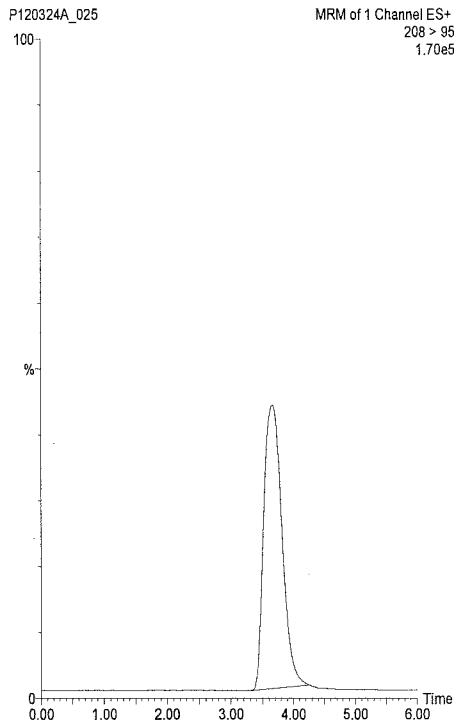


図 2.3.3. (続き) 回収率のクロマトグラム

高知 メロン ノーネット 全果実

5 mg/kg 添加

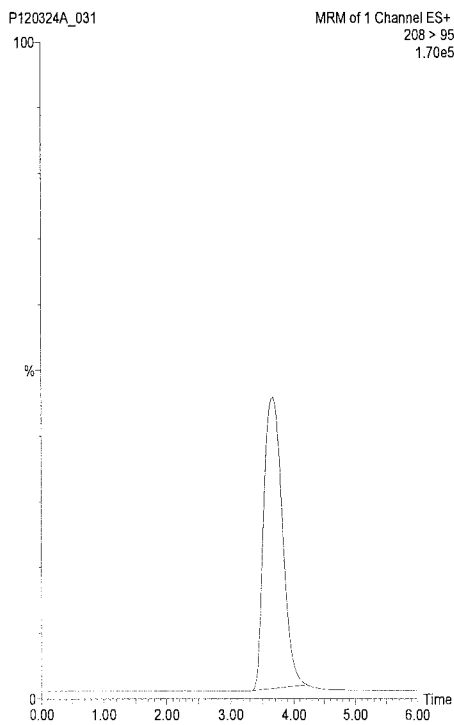
10 μ L/500 mL/2 g



高知 メロン ノーネット 果肉

0.5 mg/kg 添加

10 μ L/50 mL/2 g



高知 メロン ノーネット 果肉

0.001 mg/kg 添加

10 μ L/2 mL/2 g

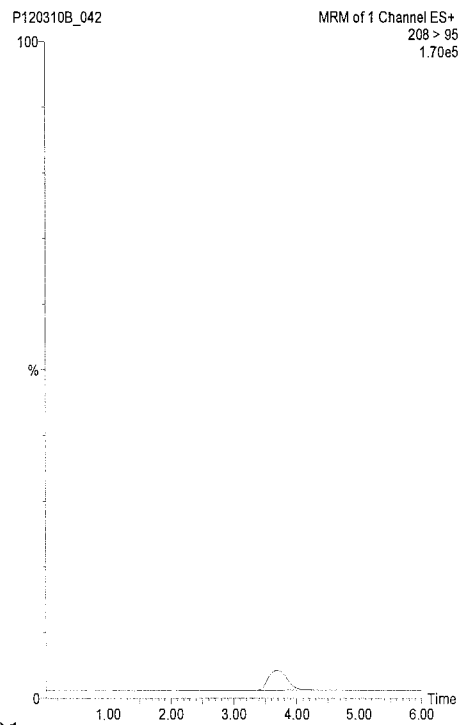
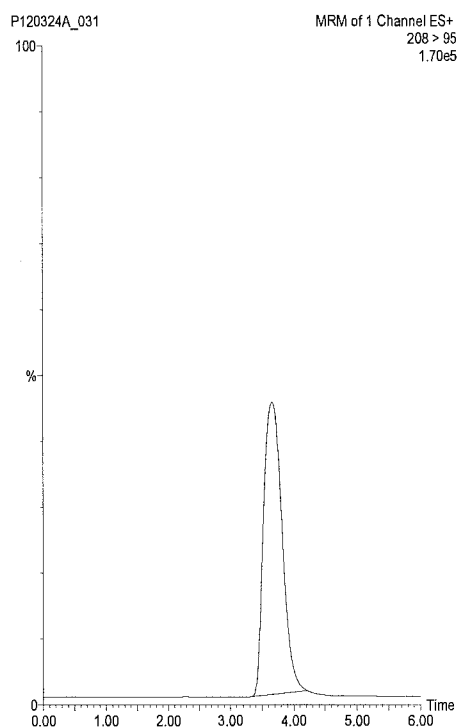


図 2.3.3. (続き) 回収率のクロマトグラム

高知 メロン ノーネット 外側

1 mg/kg 添加

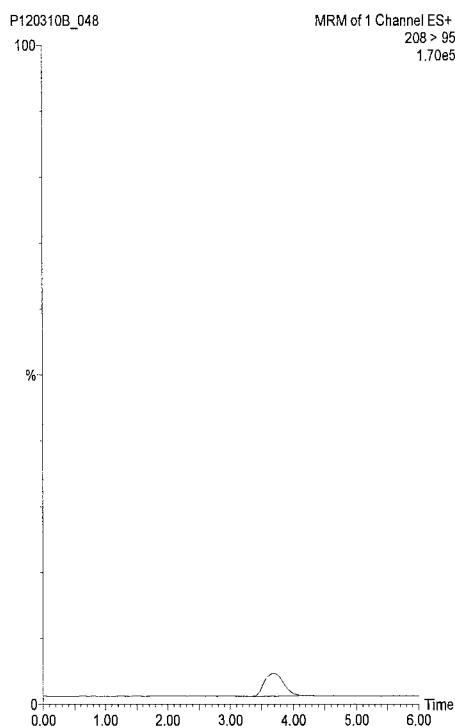
10 μ L/100 mL/2 g



高知 メロン ノーネット 外側

0.001 mg/kg 添加

10 μ L/2 mL/2 g



高知 メロン ノーネット 果皮

5 mg/kg 添加

10 μ L/250 mL/1 g

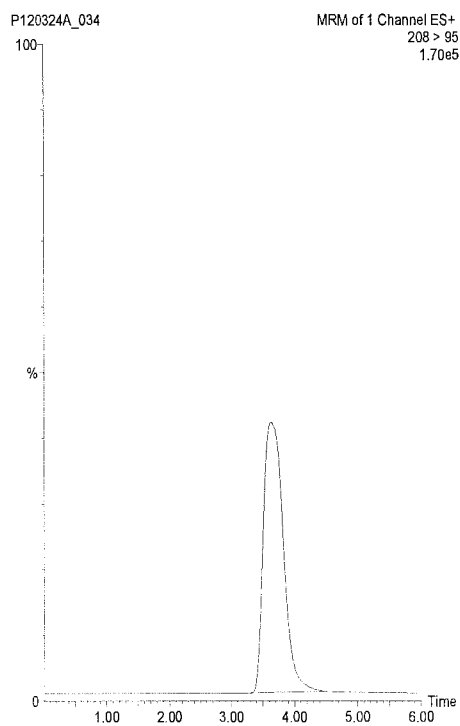
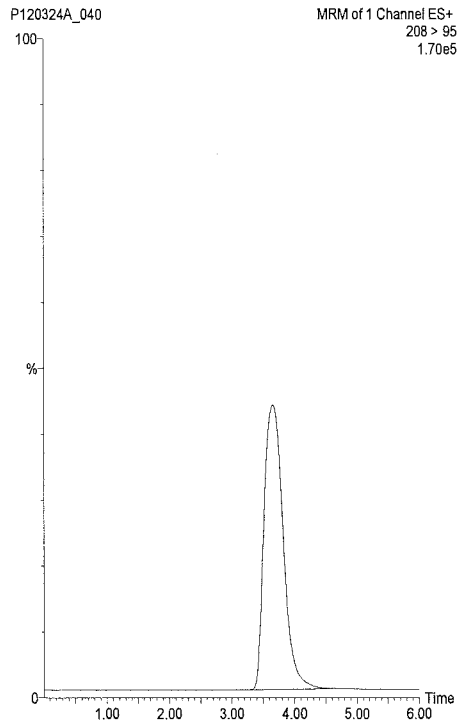


図 2.3.3. (続き) 回収率のクロマトグラム

高知 メロン ノーネット 果汁

1 mg/kg 添加

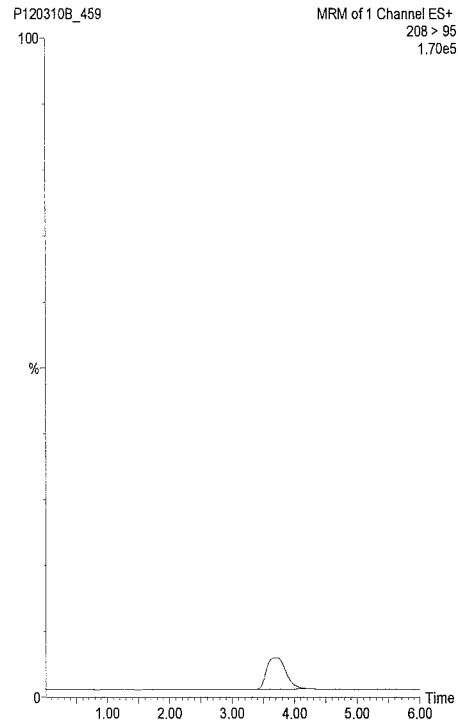
10 μ L/125 mL/2.5 g



高知 メロン ノーネット 果汁

0.0005 mg/kg 添加

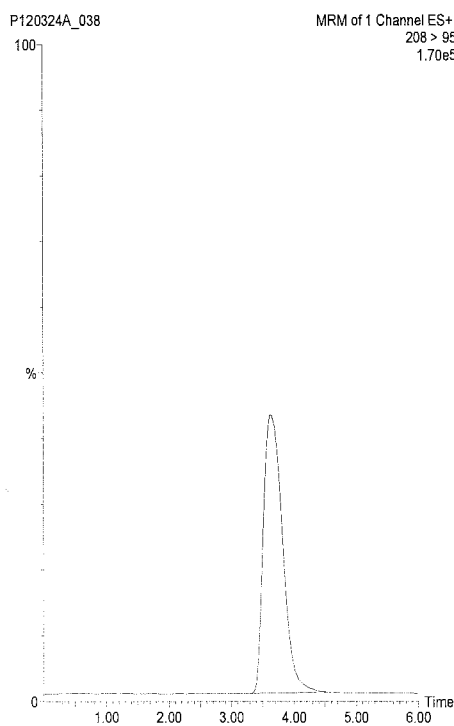
10 μ L/1 mL/2.5 g



高知 メロン ノーネット 絞りかす

1 mg/kg 添加

10 μ L/100 mL/2 g



高知 メロン ノーネット 絞りかす

0.001 mg/kg 添加

10 μ L/2 mL/2 g

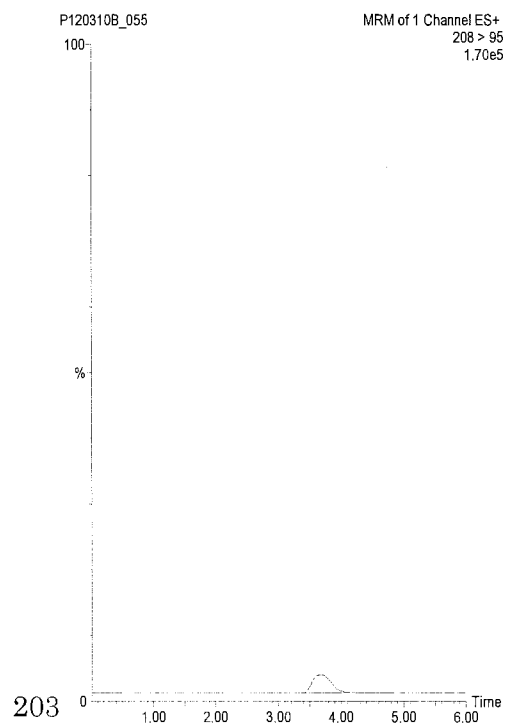
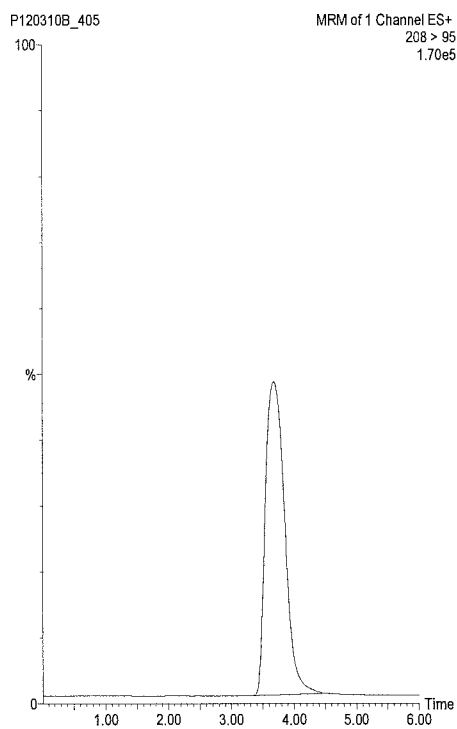


図 2.3.3. 回収率のクロマトグラム

宮崎 メロン ネット 全果実

1 mg/kg 添加

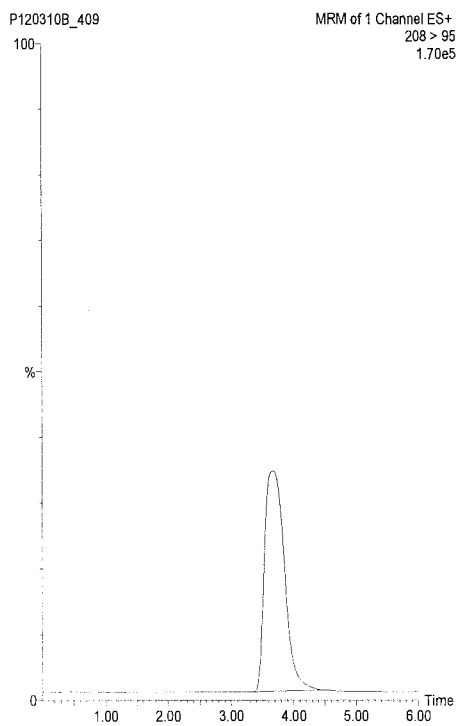
10 μ L/100 mL/2 g



宮崎 メロン ネット 果肉

0.05 mg/kg 添加

10 μ L/5 mL/2 g



宮崎 メロン ネット 果肉

0.001 mg/kg 添加

10 μ L/2 mL/2 g

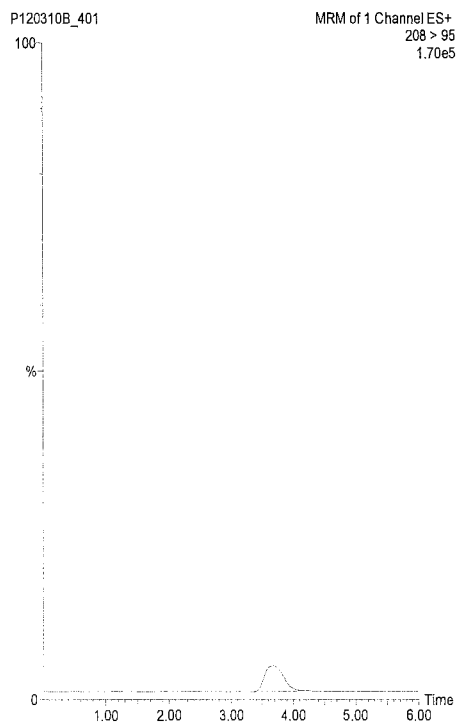
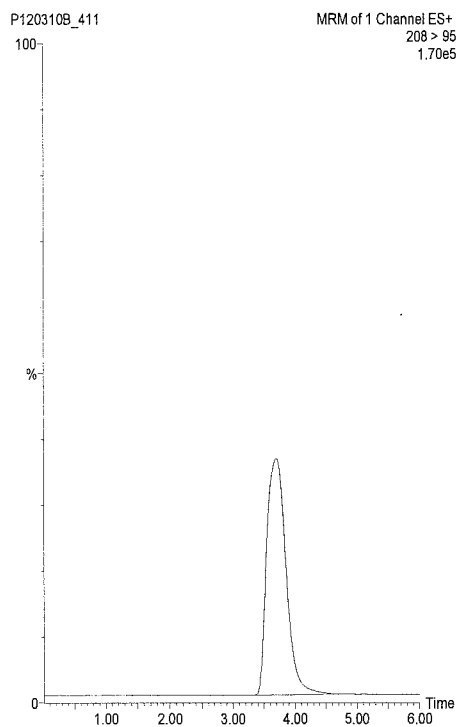


図 2.3.3. (続き) 回収率のクロマトグラム

宮崎 メロン ネット 外側

0.05 mg/kg 添加

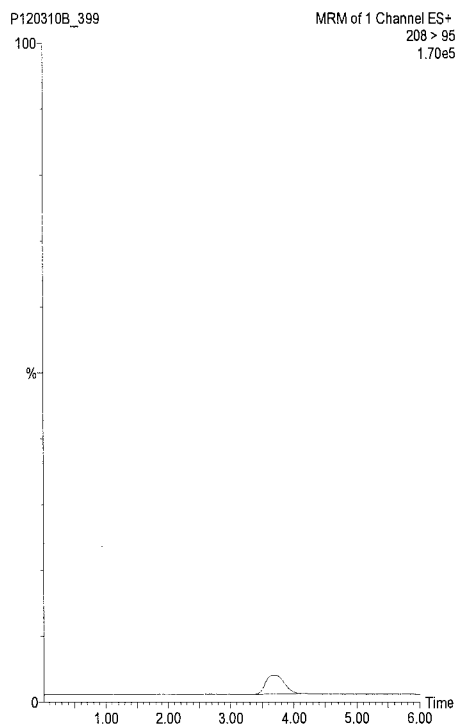
10 μ L/5 mL/2 g



宮崎 メロン ネット 外側

0.001 mg/kg 添加

10 μ L/2 mL/2 g



宮崎 メロン ネット 果皮

10 mg/kg 添加

10 μ L/500 mL/1 g

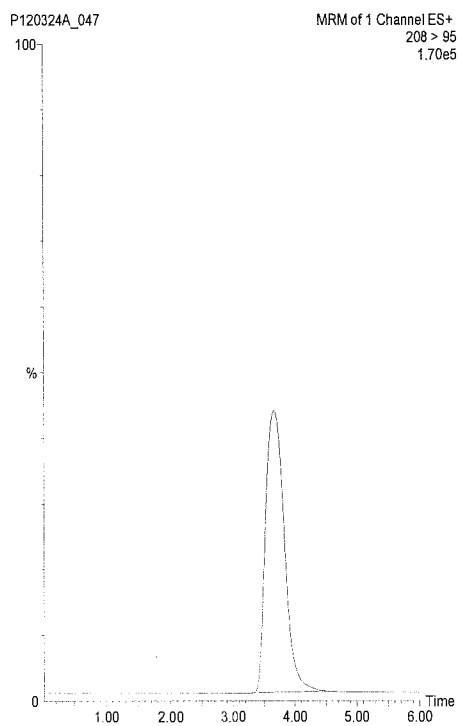
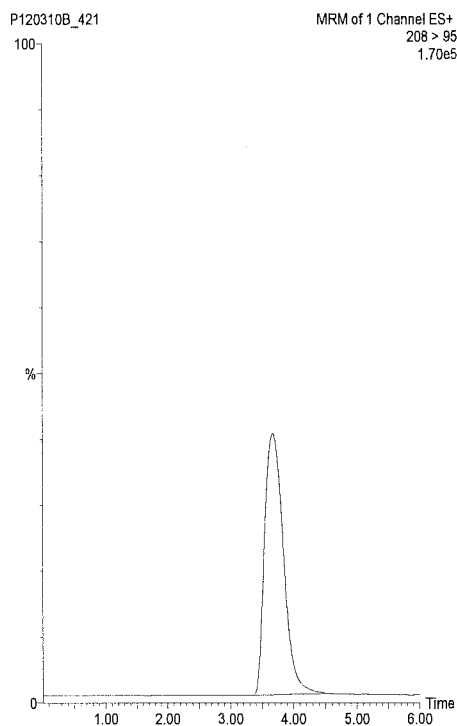


図 2.3.3. (続き) 回収率のクロマトグラム

宮崎 メロン ネット 果汁

0.025 mg/kg 添加

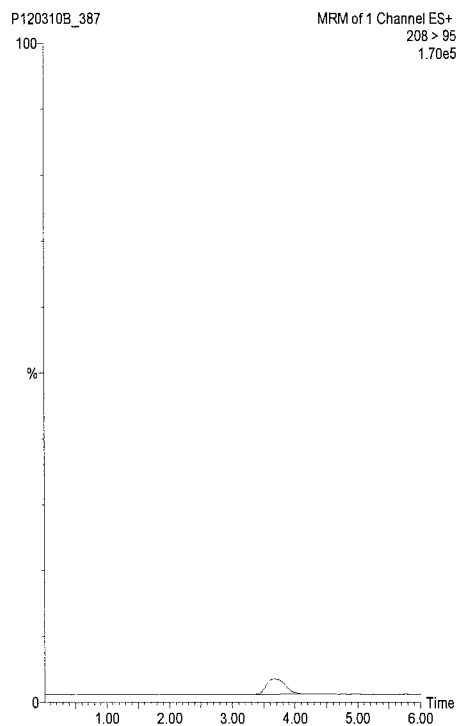
10 μ L/3 mL/2.5 g



宮崎 メロン ネット 果汁

0.0005 mg/kg 添加

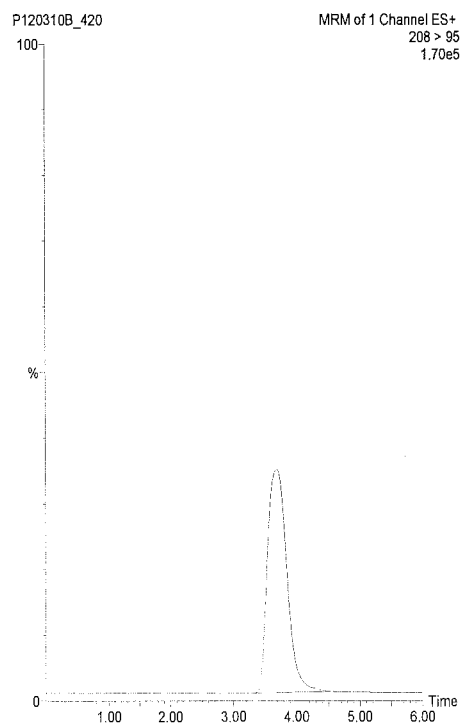
10 μ L/1 mL/2.5 g



宮崎 メロン ネット 絞りかす

0.05 mg/kg 添加

10 μ L/5 mL/2 g



宮崎 メロン ネット 絞りかす

0.001 mg/kg 添加

10 μ L/2 mL/2 g

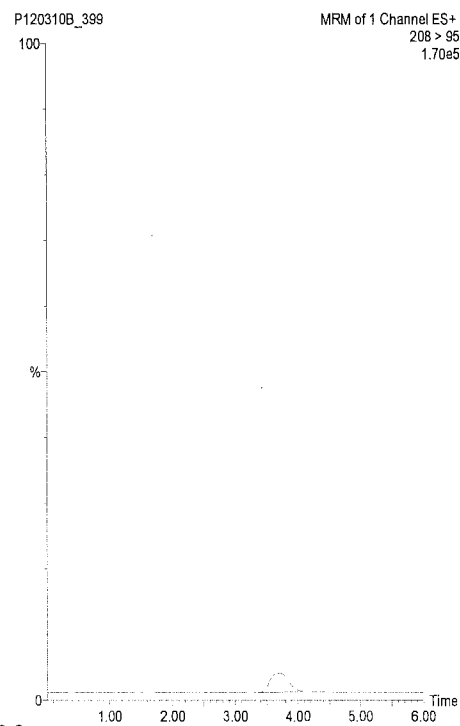
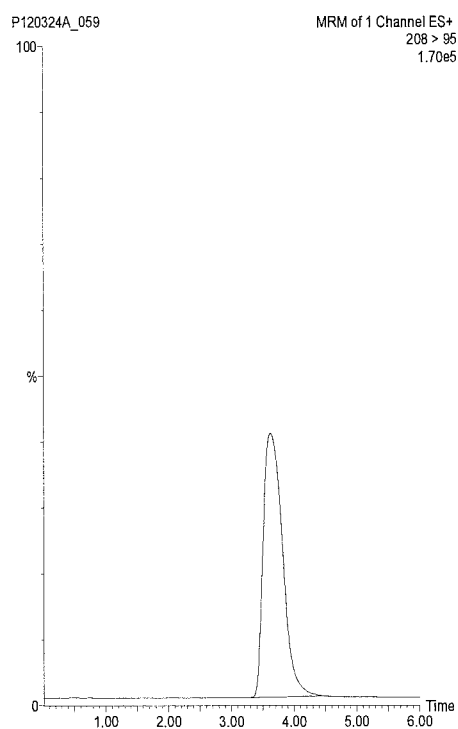


図 2.3.3. (続き) 回収率のクロマトグラム

宮崎 メロン ノーネット 全果実

1 mg/kg 添加

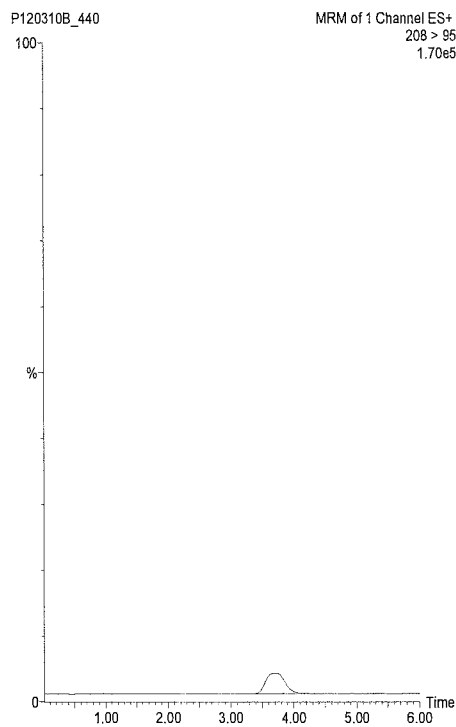
10 μ L/100 mL/2 g



宮崎 メロン ノーネット 全果実

0.002 mg/kg 添加

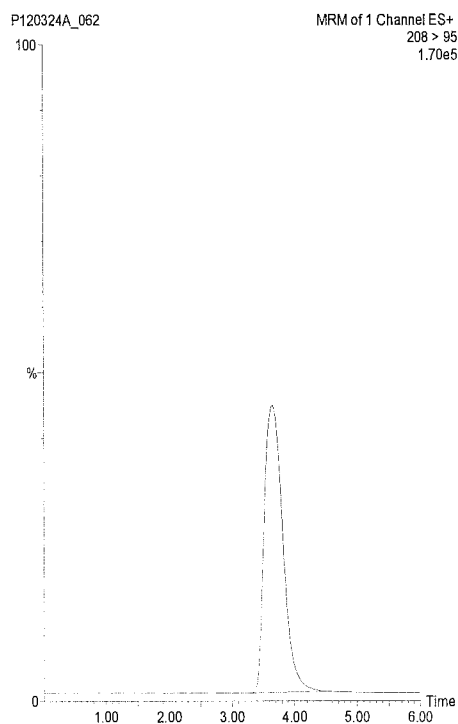
10 μ L/4 mL/2 g



宮崎 メロン ノーネット 果肉

0.1 mg/kg 添加

10 μ L/10 mL/2 g



宮崎 メロン ノーネット 果肉

0.001 mg/kg 添加

10 μ L/2 mL/2 g

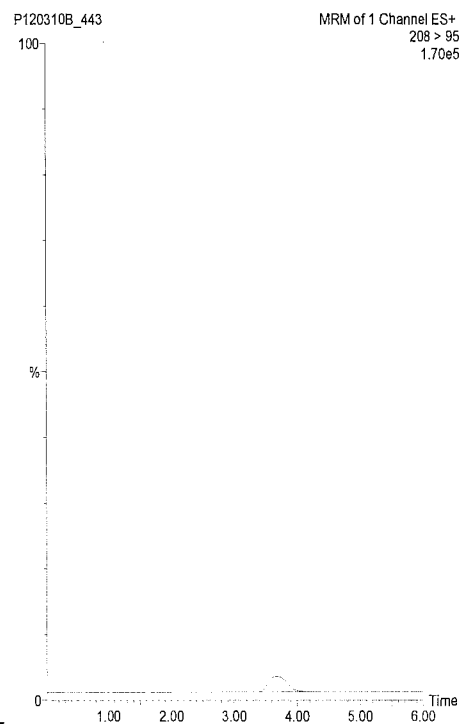
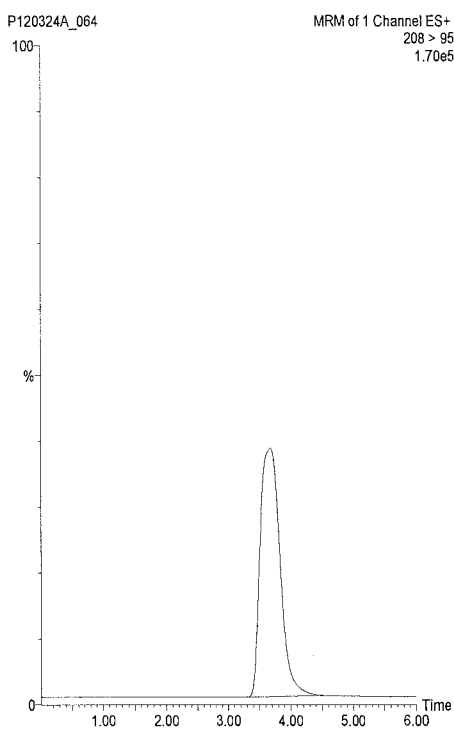


図 2.3.3. (続き) 回収率のクロマトグラム

宮崎 メロン ノーネット 外側

0.1 mg/kg 添加

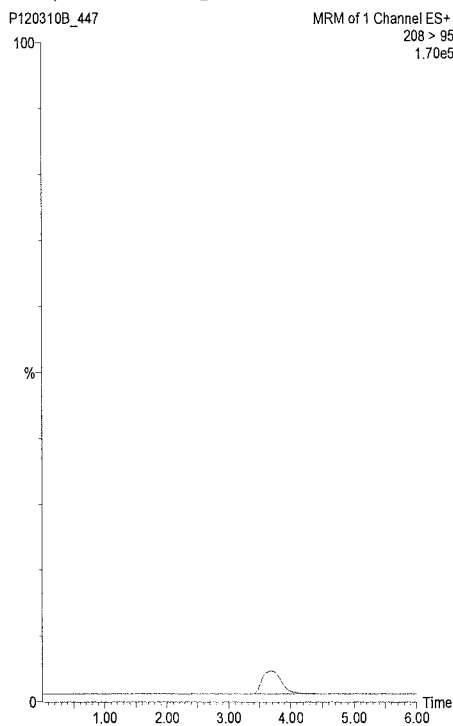
10 μ L/10 mL/2 g



宮崎 メロン ノーネット 外側

0.001 mg/kg 添加

10 μ L/2 mL/2 g



宮崎 メロン ノーネット 果皮

10 mg/kg 添加

10 μ L/500 mL/1 g

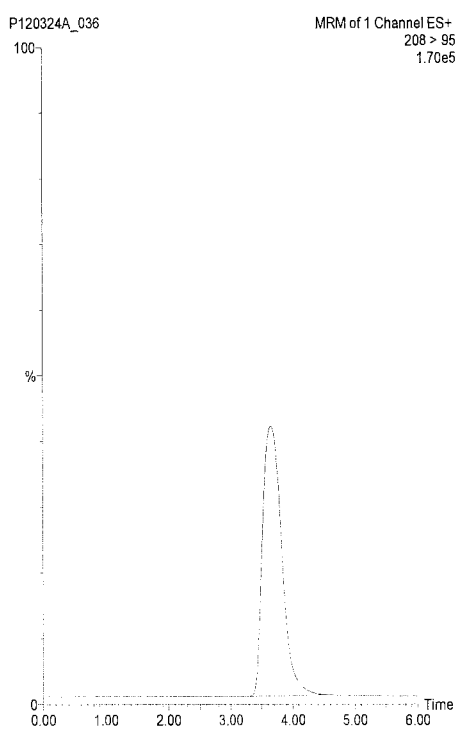
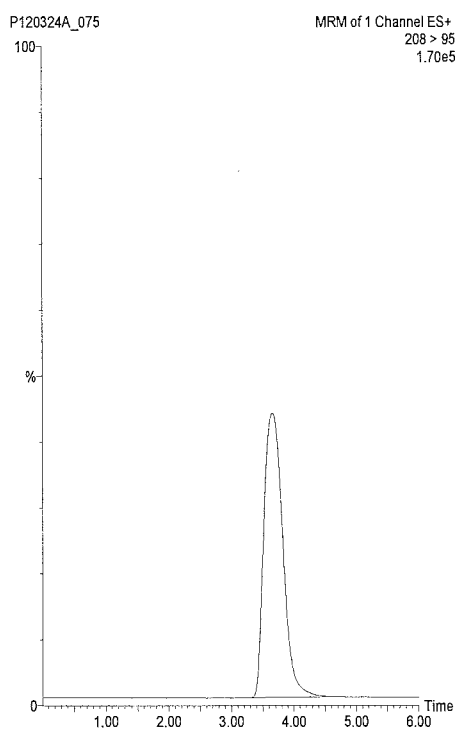


図 2.3.3. (続き) 回収率のクロマトグラム

宮崎 メロン ノーネット 果汁

0.2 mg/kg 添加

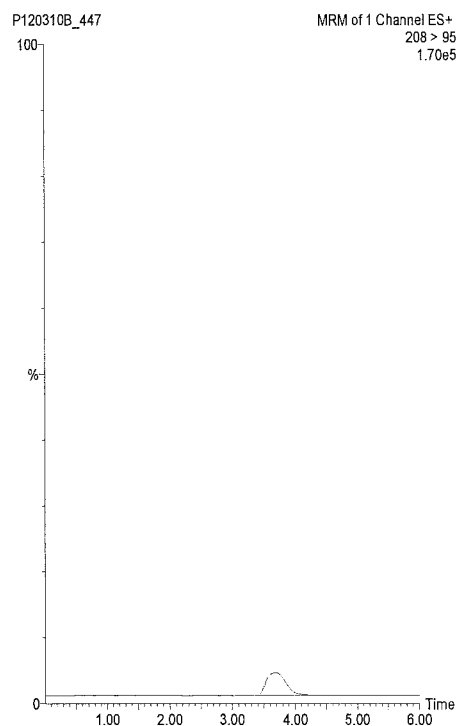
10 μ L/25 mL/2.5 g



宮崎 メロン ノーネット 果汁

0.0005 mg/kg 添加

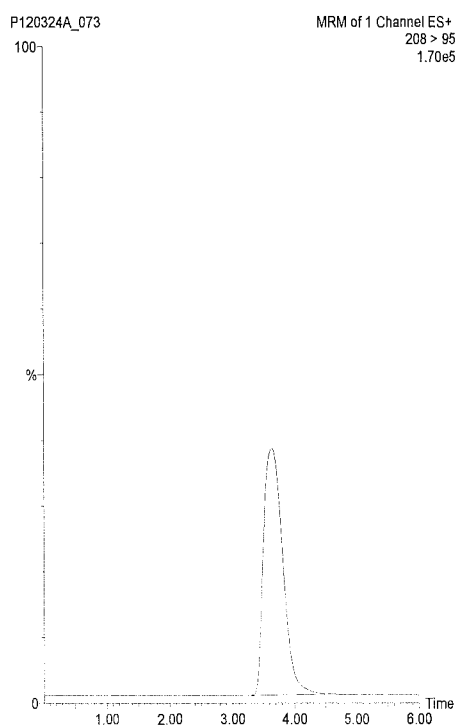
10 μ L/1 mL/2.5 g



宮崎 メロン ノーネット 絞りかす

0.1 mg/kg 添加

10 μ L/10 mL/2 g



宮崎 メロン ノーネット 絞りかす

0.001 mg/kg 添加

10 μ L/2 mL/2 g

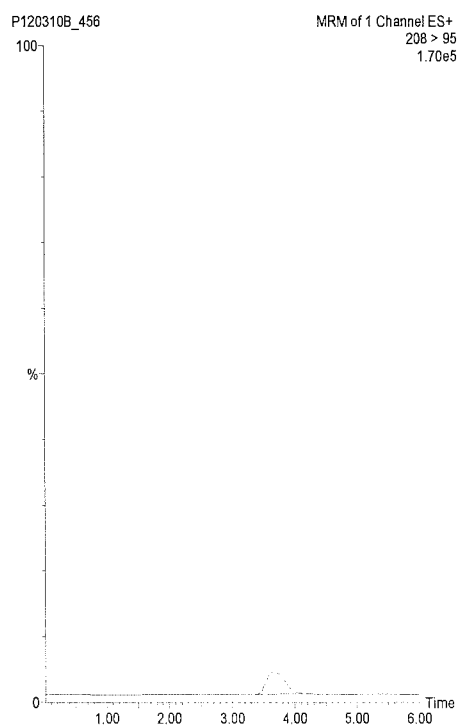
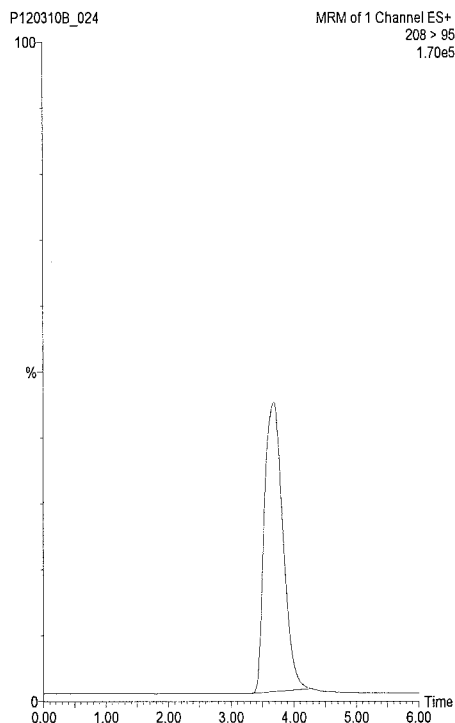


図 2.3.4. 無処理のクロマトグラム

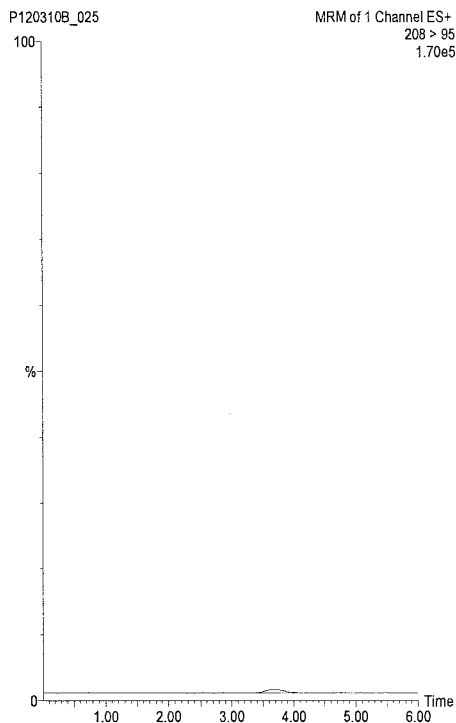
高知 メロン ネット 全果実

10 μ L/4 mL/2 g



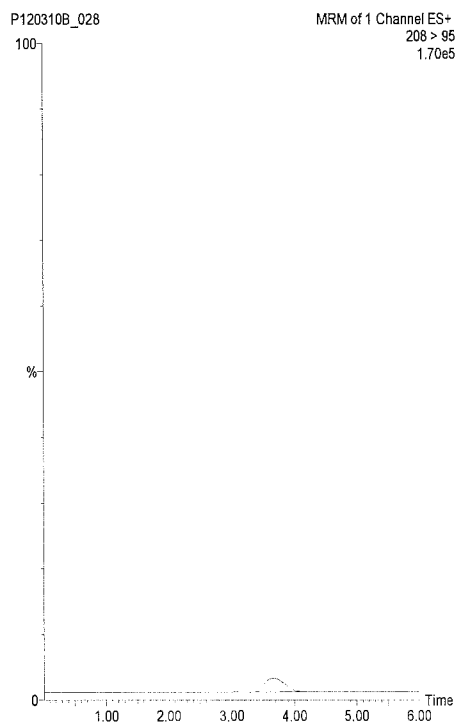
高知 メロン ネット 果肉

10 μ L/2 mL/2 g



高知 メロン ネット 外側

10 μ L/2 mL/2 g



高知 メロン ネット 果皮

10 μ L/12 mL/1 g

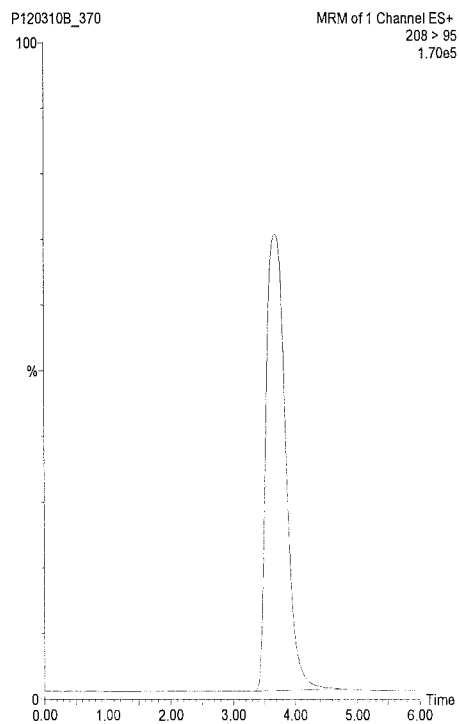
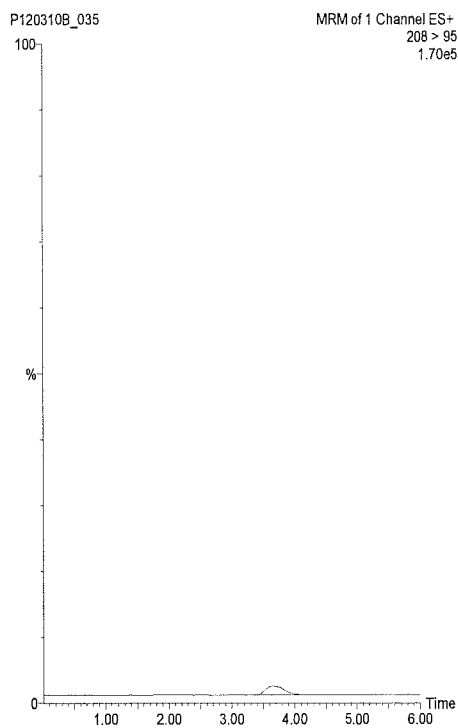


図 2.3.4. (続き) 無処理のクロマトグラム

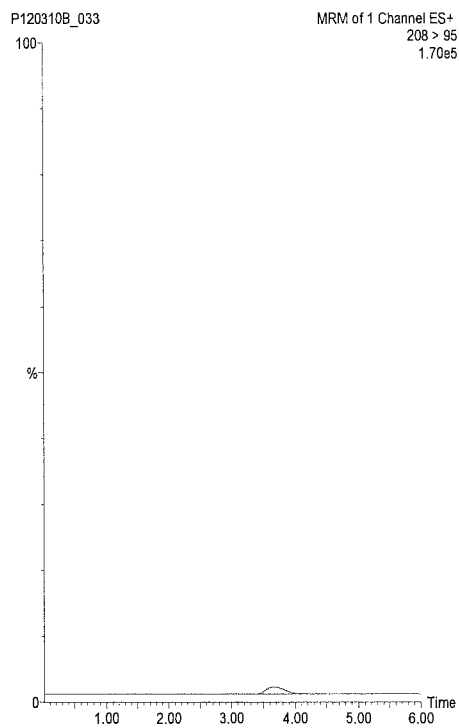
高知 メロン ネット 果汁

10 μ L/1 mL/2.5 g



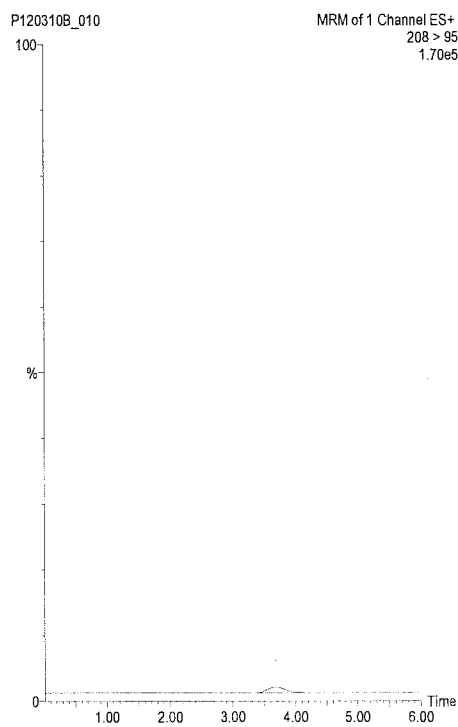
高知 メロン ネット 絞りかす

10 μ L/2 mL/2 g



高知 メロン ノーネット 全果実

10 μ L/4 mL/2 g



高知 メロン ノーネット 果肉

10 μ L/2 mL/2 g

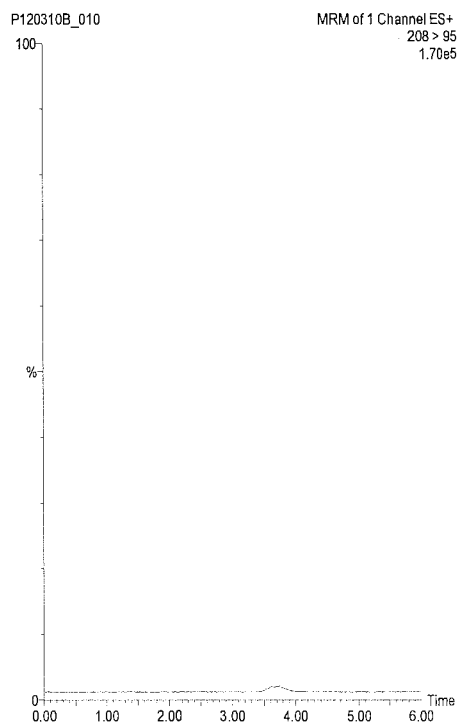
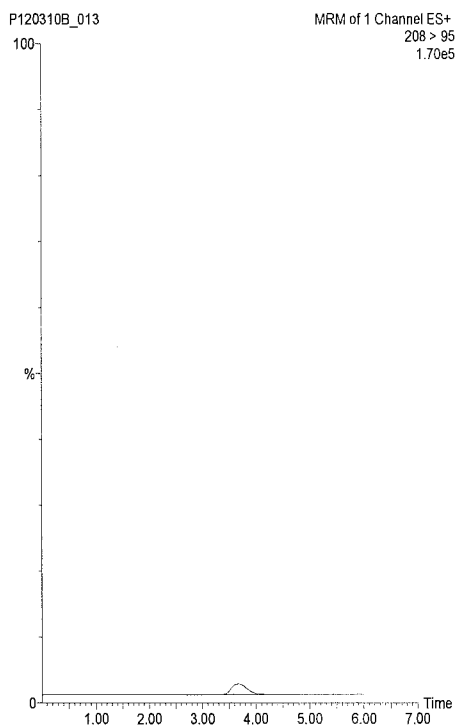


図 2.3.4. (続き) 無処理のクロマトグラム

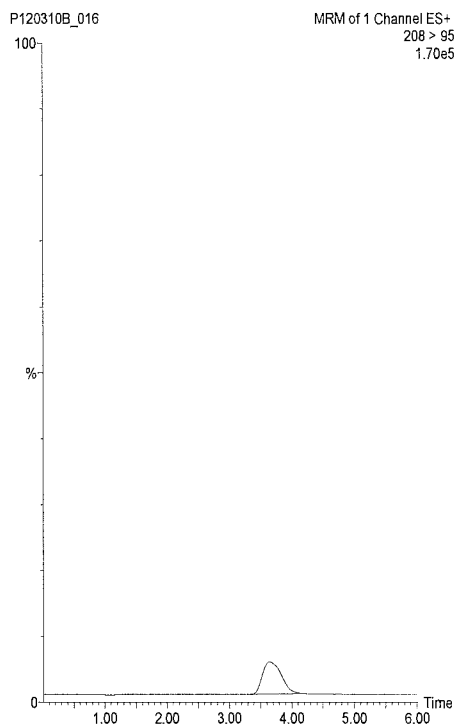
高知 メロン ノーネット 外側

10 μ L/2 mL/2 g



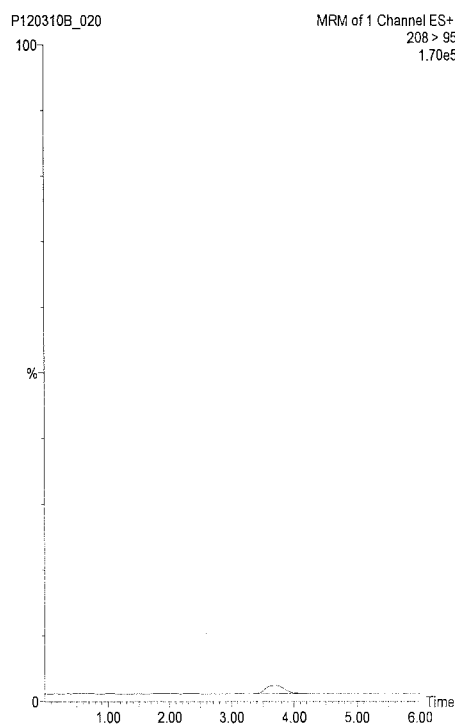
高知 メロン ノーネット 果皮

10 μ L/4 mL/1 g



高知 メロン ノーネット 果汁

10 μ L/1 mL/2.5 g



高知 メロン ノーネット 絞りかす

10 μ L/2 mL/2 g

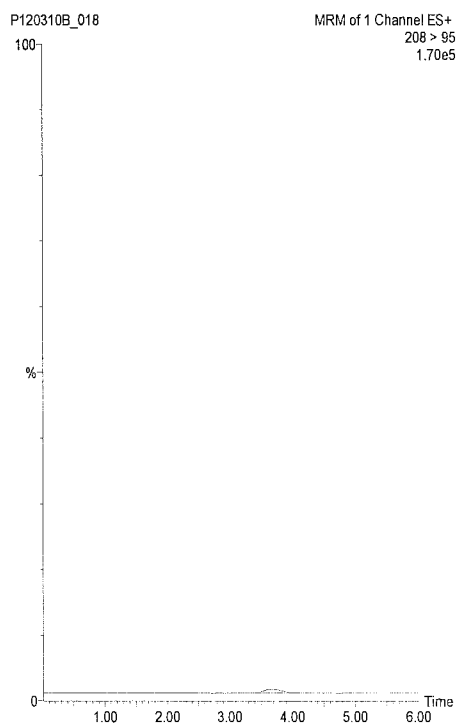
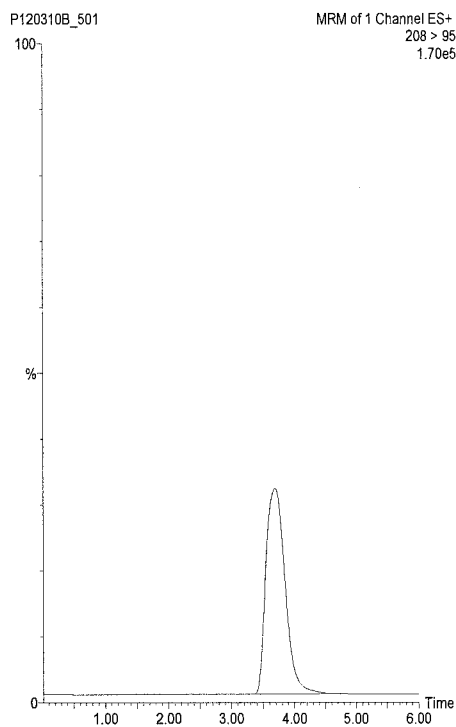


図 2.3.4. (続き) 無処理のクロマトグラム

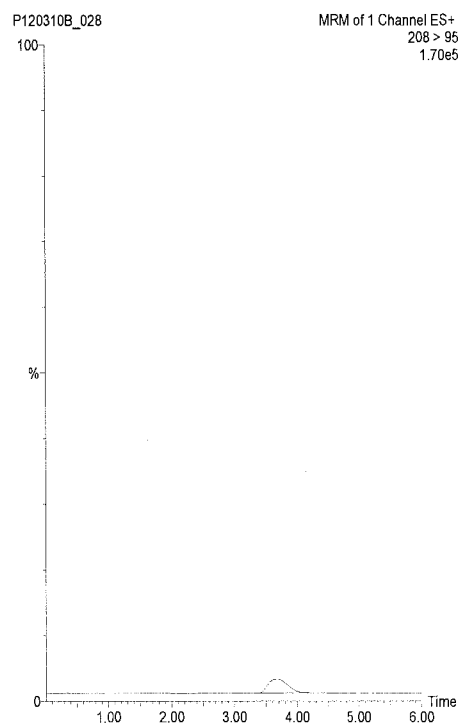
宮崎 メロン ネット 全果実

10 μ L/4 mL/2 g



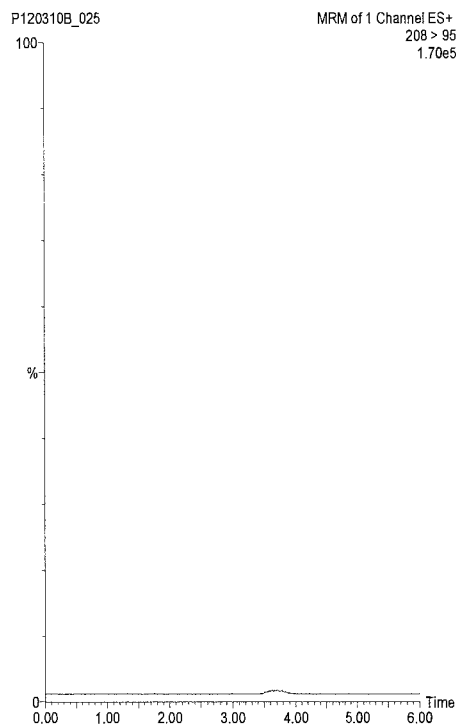
宮崎 メロン ネット 外側

10 μ L/2 mL/2 g



宮崎 メロン ネット 果肉

10 μ L/2 mL/2 g



宮崎 メロン ネット 果皮

10 μ L/12 mL/1 g

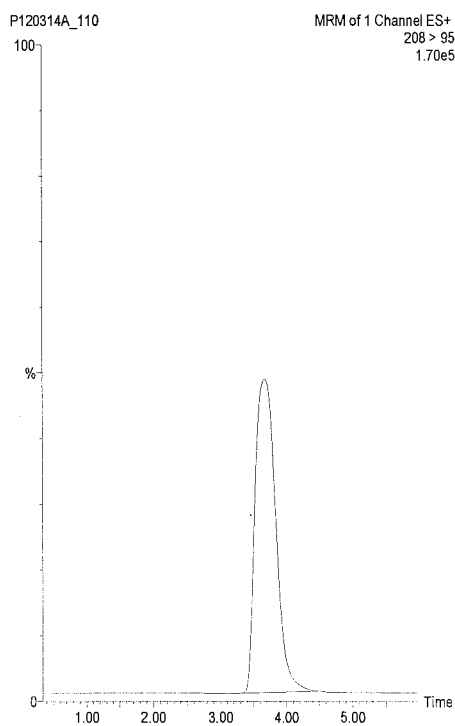
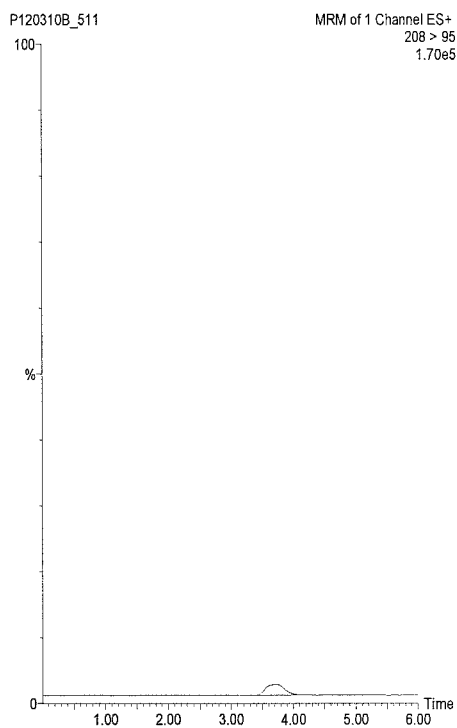


図 2.3.4. (続き) 無処理のクロマトグラム

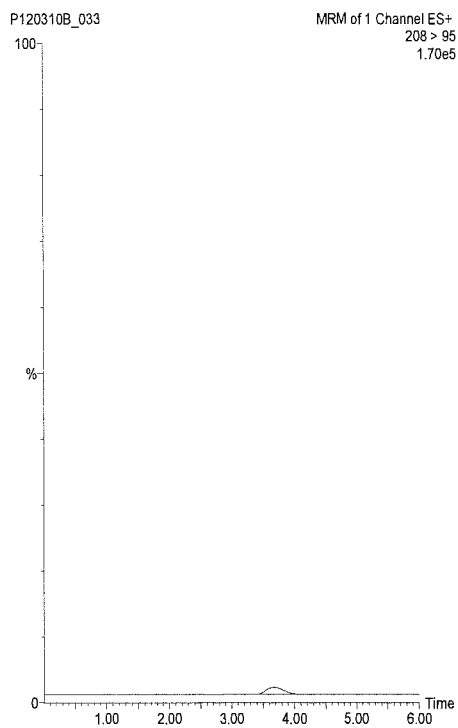
宮崎 メロン ネット 果汁

10 μ L/1 mL/2.5 g



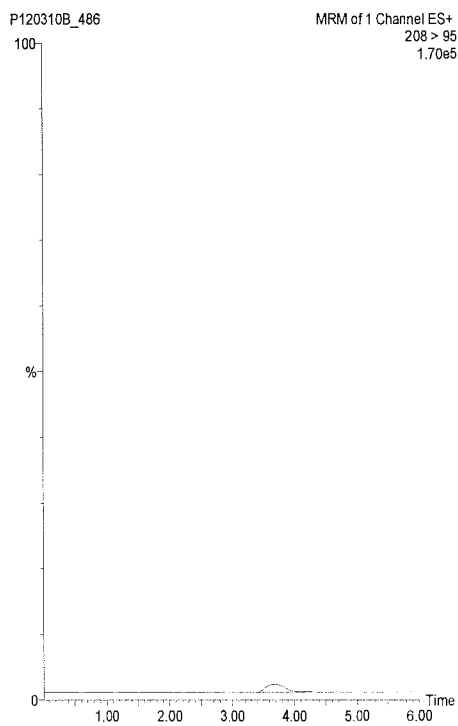
宮崎 メロン ネット 絞りかす

10 μ L/2 mL/2 g



宮崎 メロン ノーネット 全果実

10 μ L/4 mL/2 g



宮崎 メロン ノーネット 果肉

10 μ L/2 mL/2 g

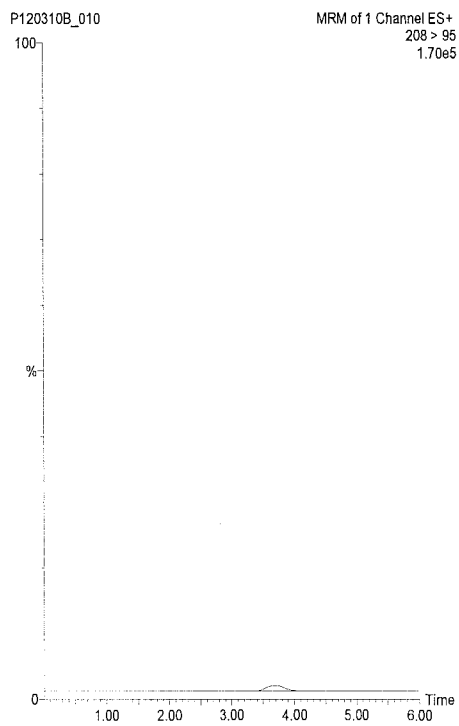
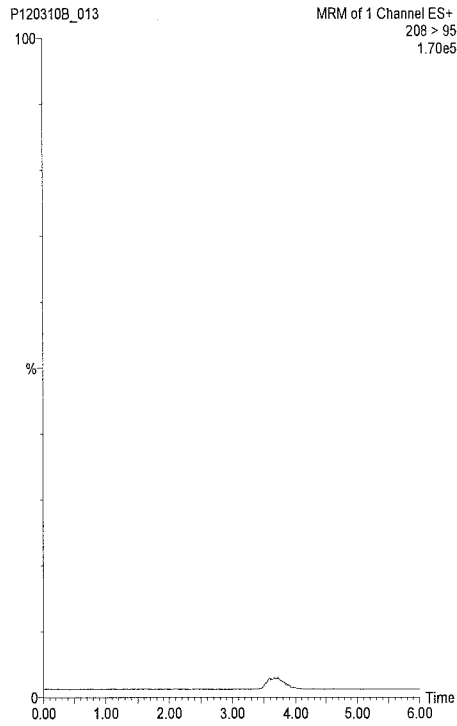


図 2.3.4. (続き) 無処理のクロマトグラム

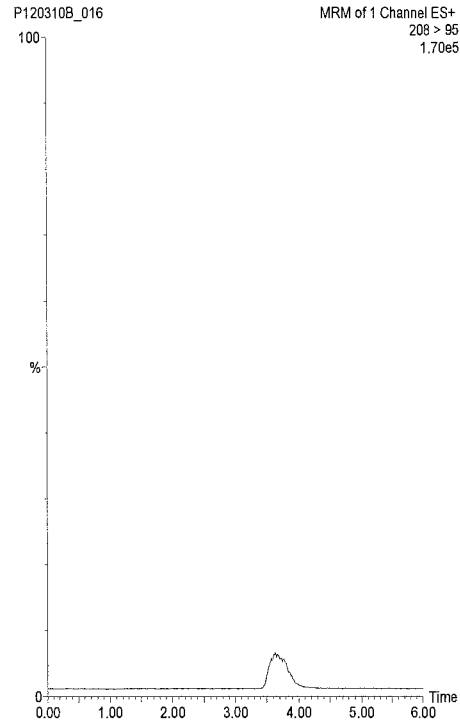
宮崎 メロン ノーネット 外側

10 μ L/2 mL/2 g



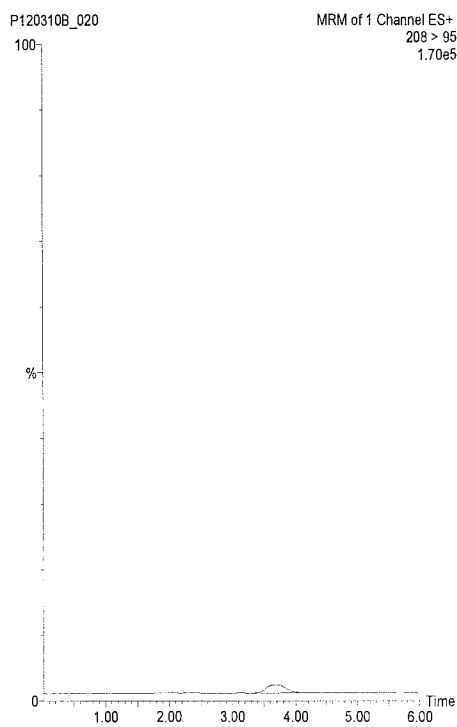
宮崎 メロン ノーネット 果皮

10 μ L/4 mL/1 g



宮崎 メロン ノーネット 果汁

10 μ L/1 mL/2.5 g



宮崎 メロン ノーネット 絞りかす

10 μ L/2 mL/2 g

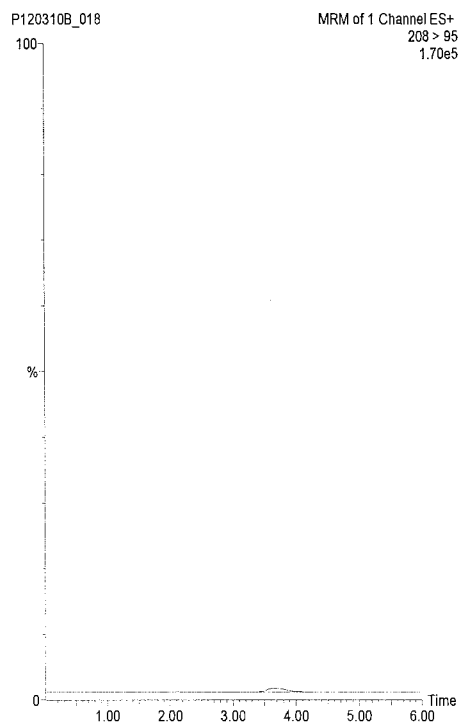
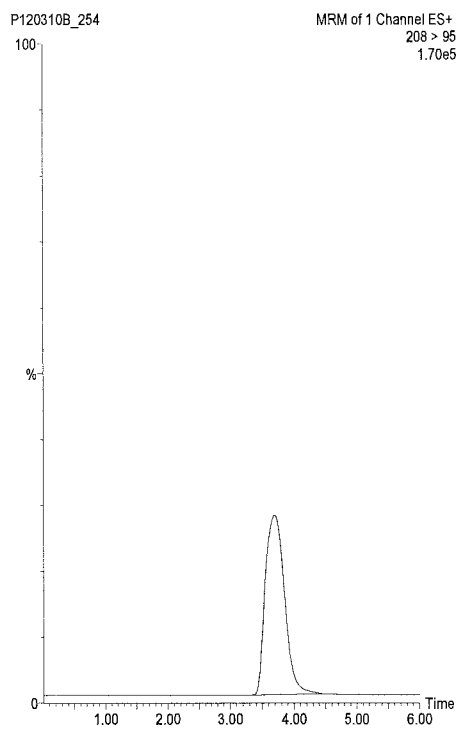


図 2.3.5.処理のクロマトグラム

高知 メロン ネット 処理区

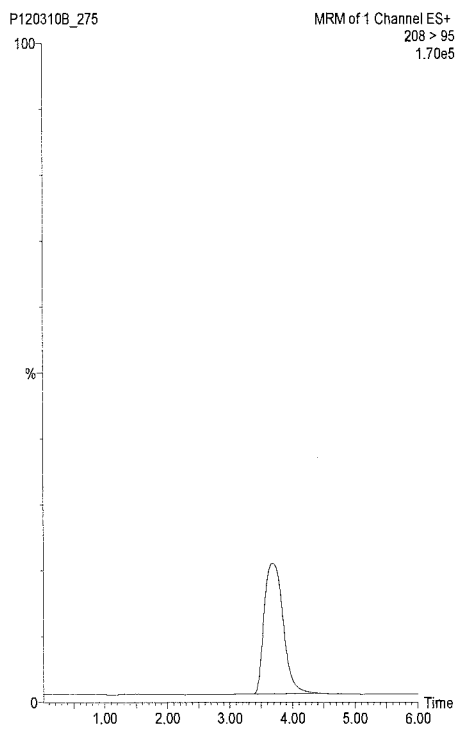
ホール

10 μ L/200 mL/2 g



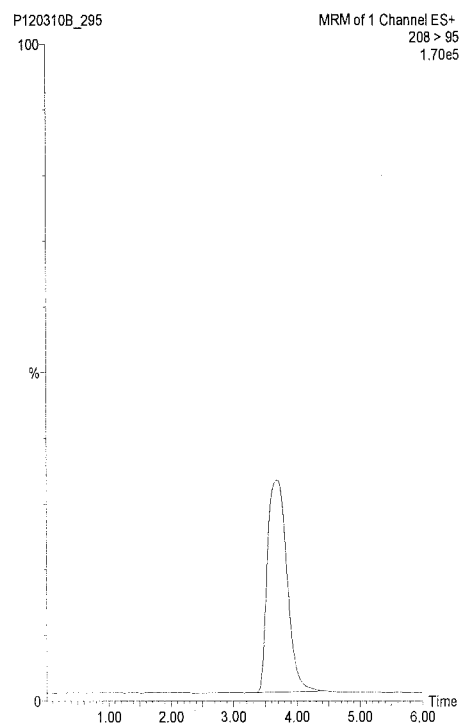
全果実

10 μ L/200 mL/2 g



果肉

10 μ L/2 mL/2 g



外側

10 μ L/8 mL/2 g

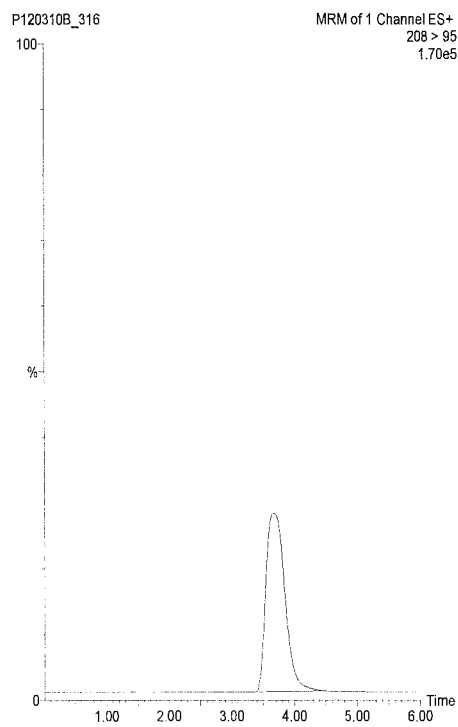
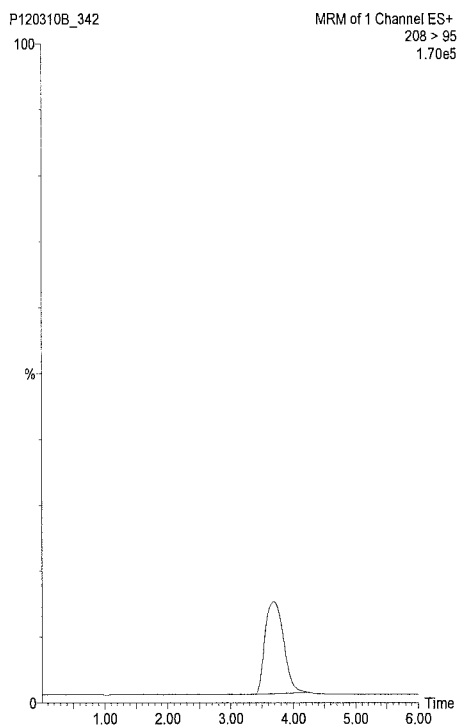


図 2.3.5. (続き) 処理のクロマトグラム

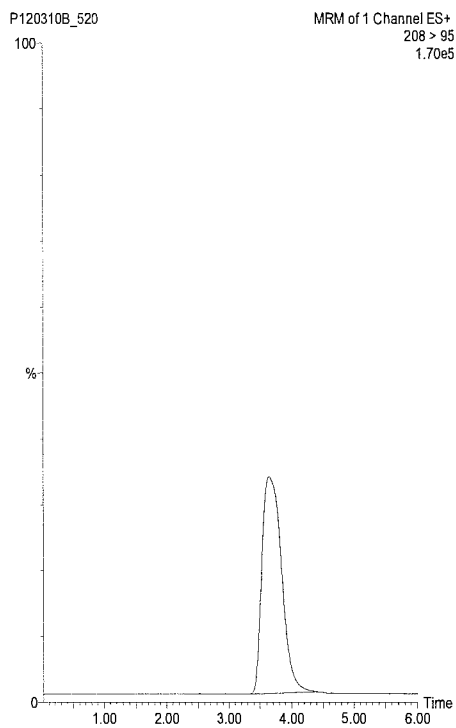
果皮

10 μ L/2000 mL/1 g



果汁

10 μ L/1 mL/2.5 g



絞りかす

10 μ L/2 mL/2 g

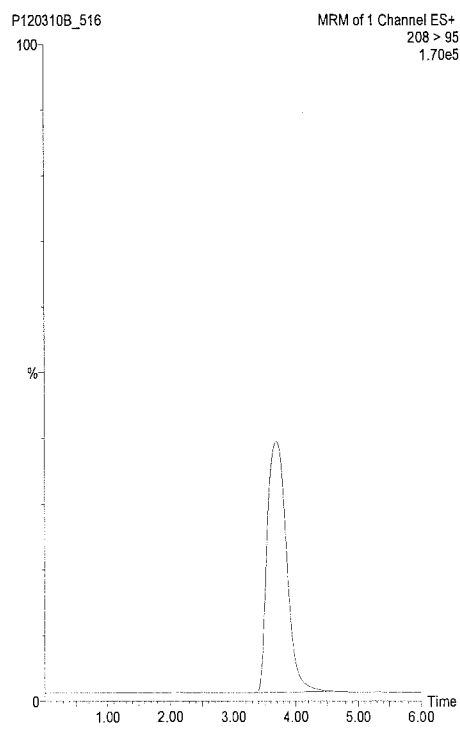
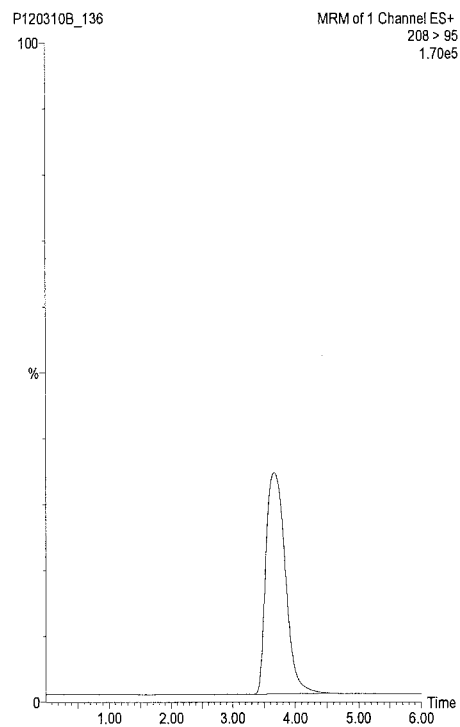


図 2.3.5. (続き) 処理のクロマトグラム

高知 メロン ノーネット 処理区個体番号 1

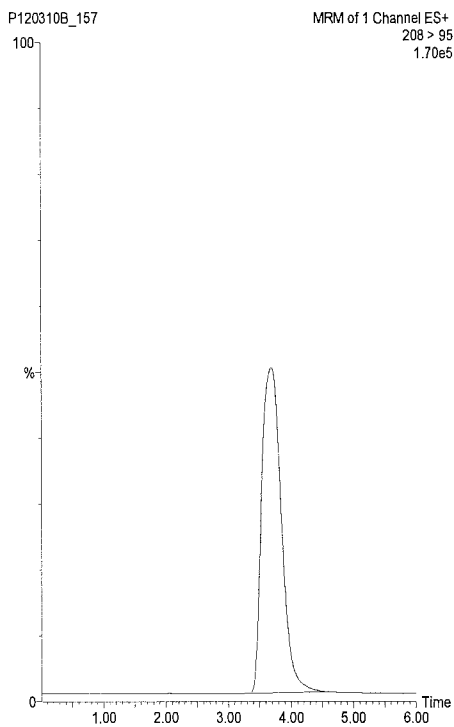
ホール

10 μ L/40 mL/2 g



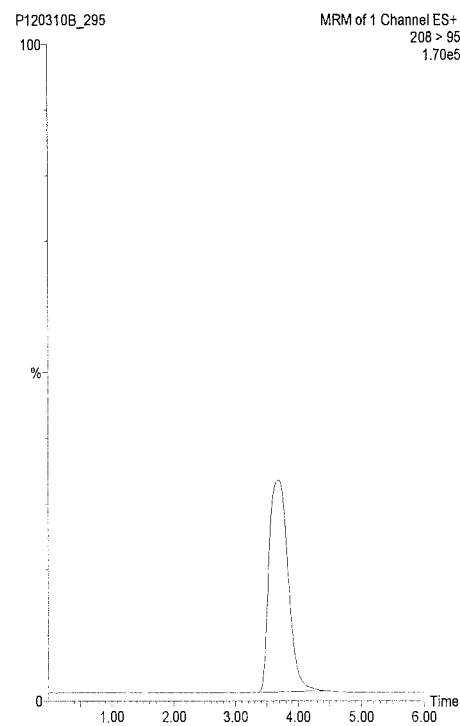
全果実

10 μ L/40 mL/2 g



果肉

10 μ L/20 mL/2 g



外側

10 μ L/40 mL/2 g

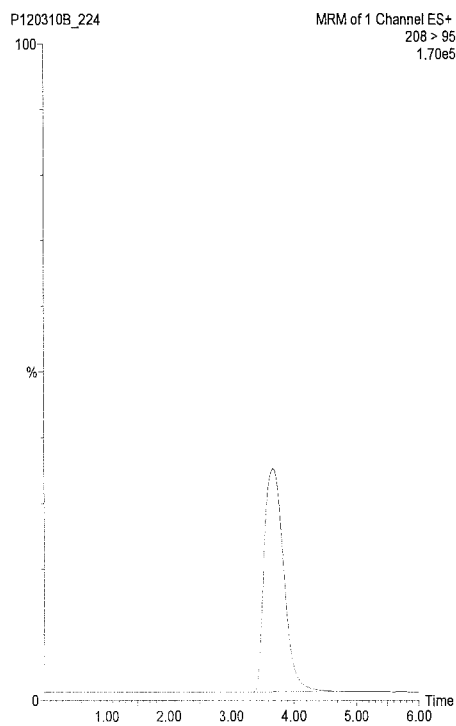
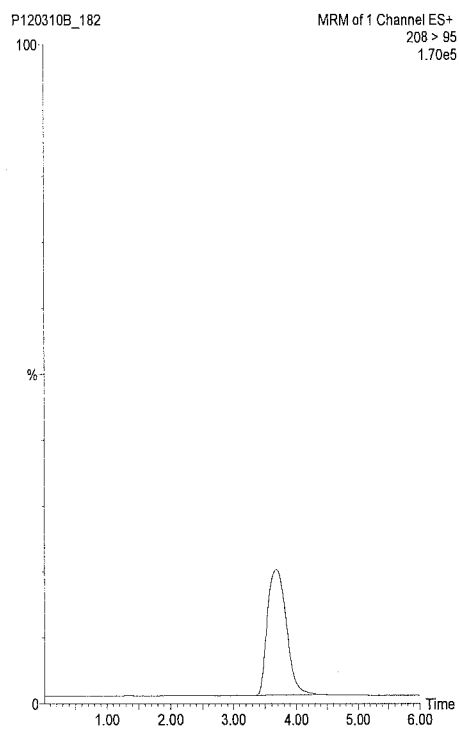


図 2.3.5. (続き) 処理のクロマトグラム

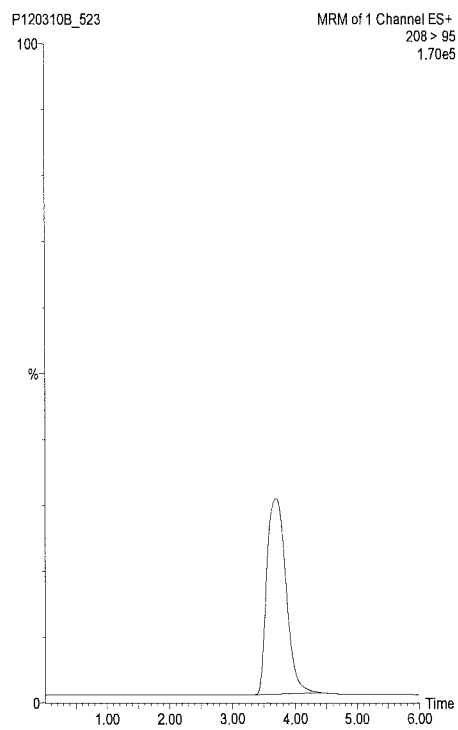
果皮

10 μ L/200 mL/1 g



果汁

10 μ L/20 mL/2.5 g



絞りかす

10 μ L/20 mL/2 g

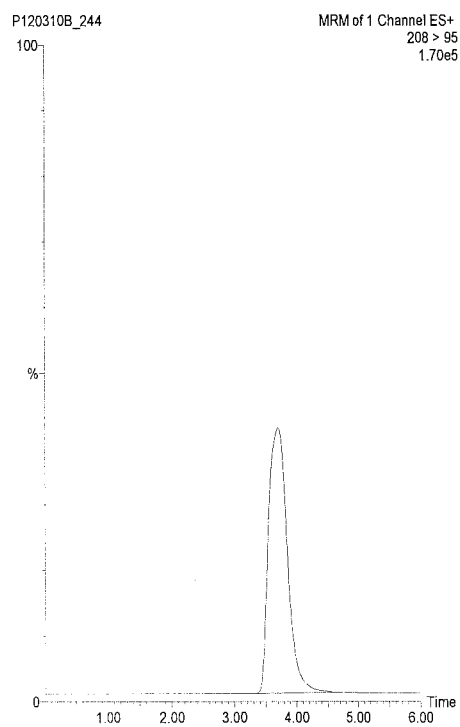
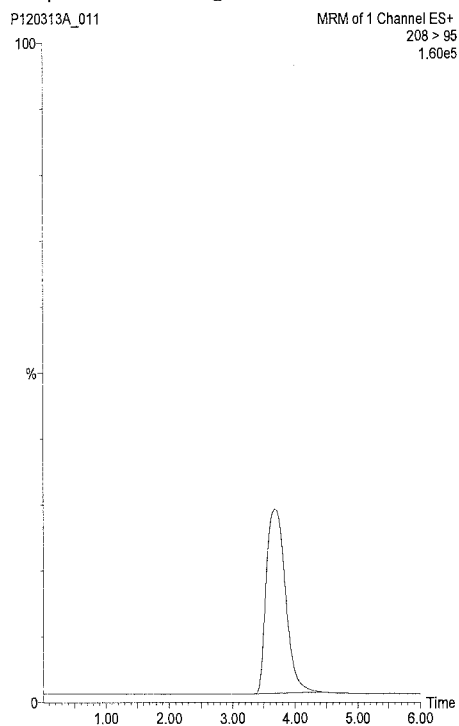


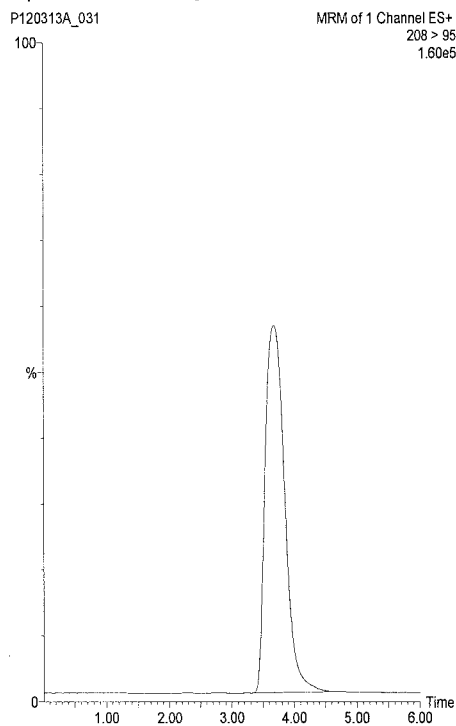
図 2.3.5. (続き) 処理のクロマトグラム
宮崎 メロン ネット 処理区個体番号 1
ホール

10 μ L/60 mL/2 g



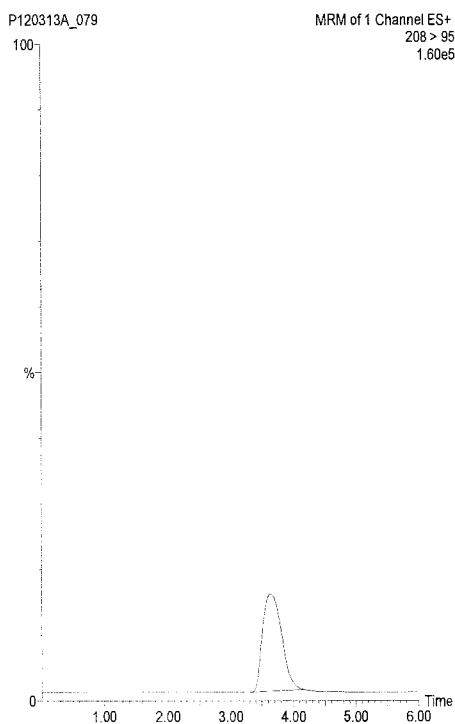
全果実

10 μ L/40 mL/2 g



果肉

10 μ L/2 mL/2 g



外側

10 μ L/2 mL/2 g

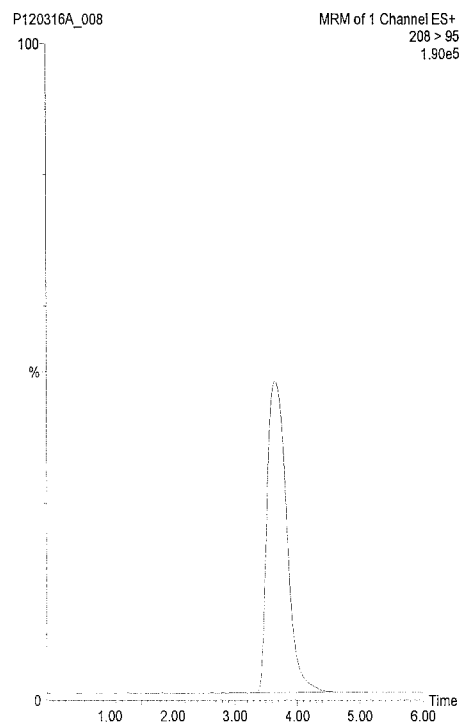
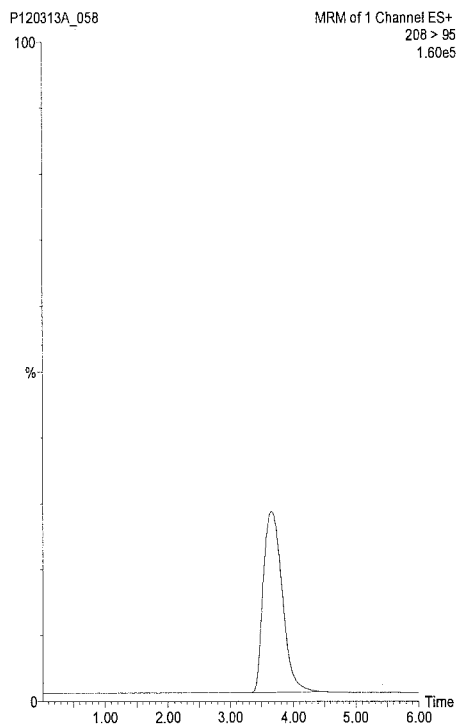


図 2.3.5 (続き) 処理のクロマトグラム

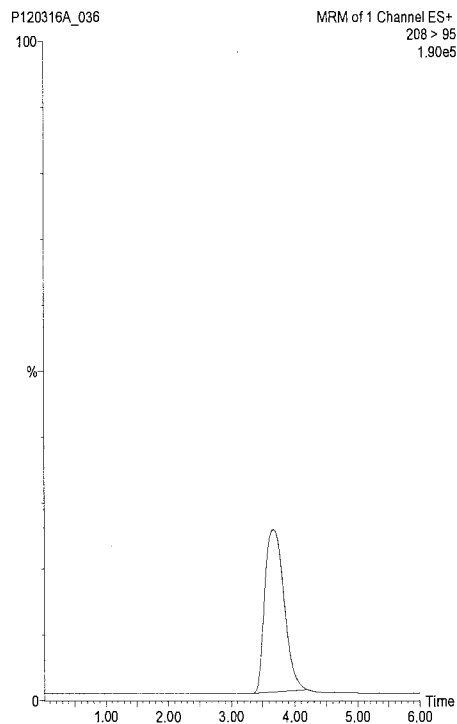
果皮

10 μ L/400 mL/1 g



果汁

10 μ L/1 mL/2.5 g



絞りかす

10 μ L/2 mL/2 g

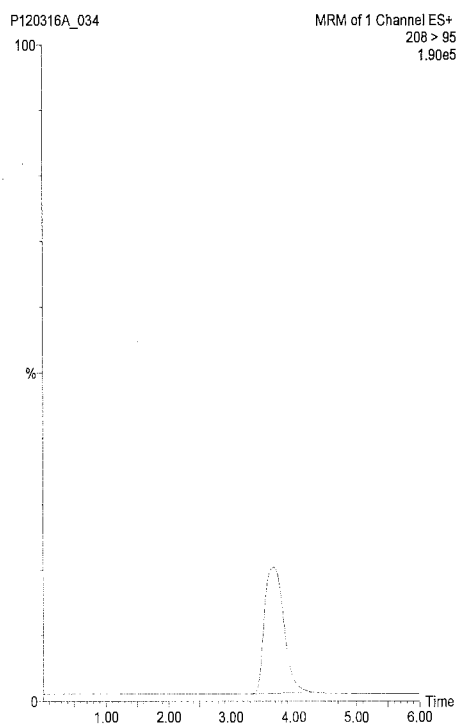
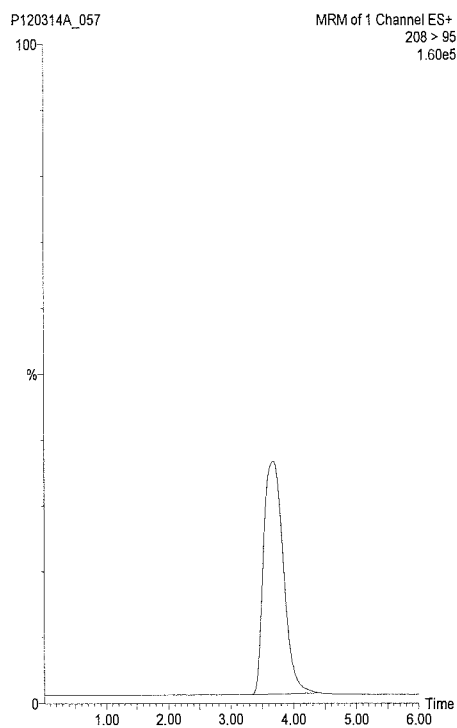


図 2.3.5. (続き) 処理のクロマトグラム

宮崎 メロン ノーネット 処理区個体番号 1

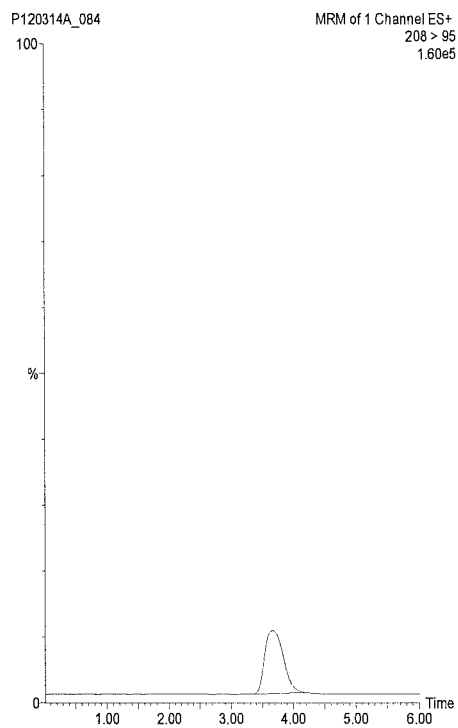
ホール

10 μ L/40 mL/2 g



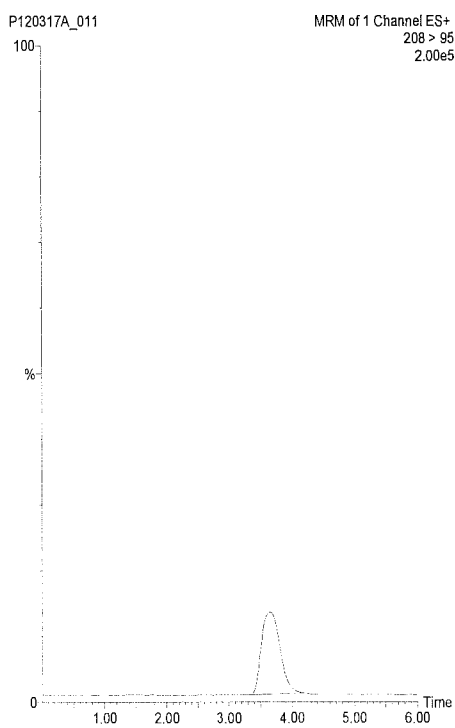
全果実

10 μ L/40 mL/2 g



果肉

10 μ L/4 mL/2 g



外側

10 μ L/6 mL/2 g

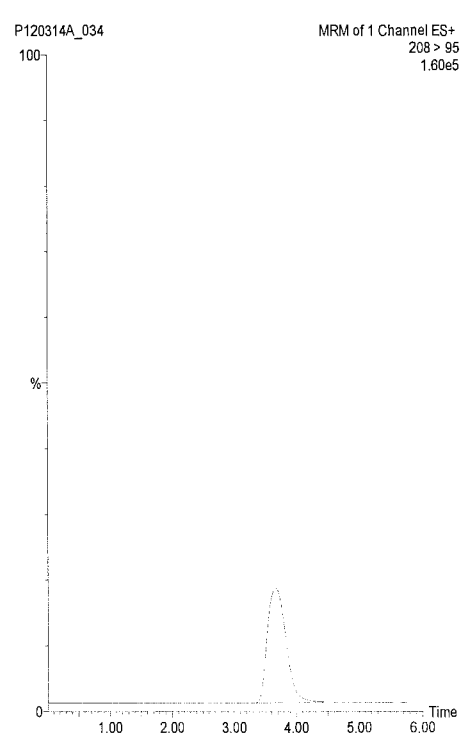
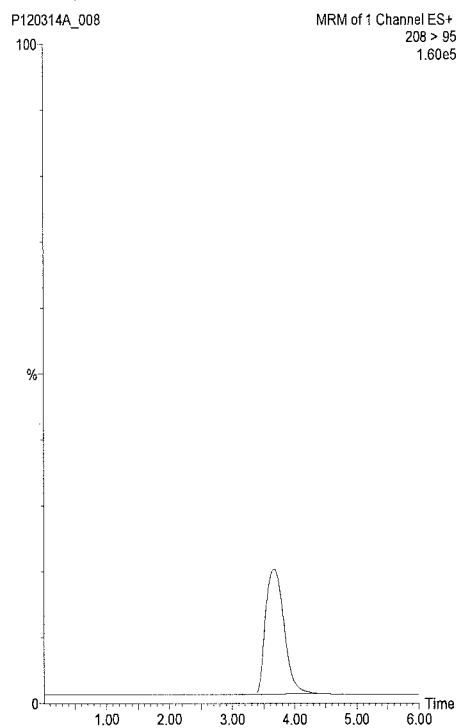


図 2.3.5. (続き) 処理のクロマトグラム

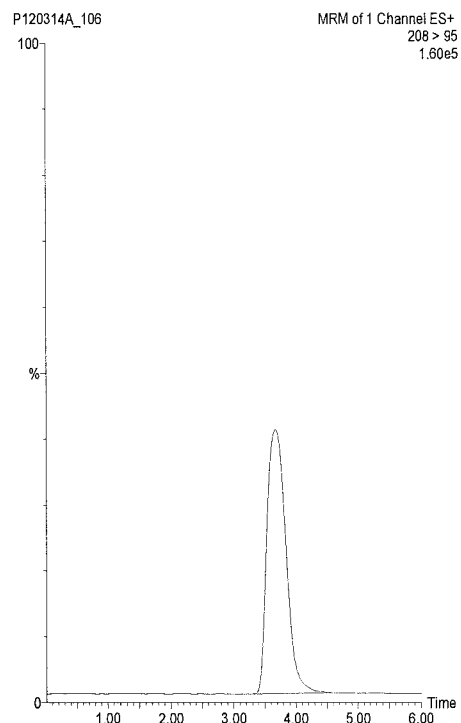
果皮

10 μ L/200 mL/1 g



果汁

10 μ L/6 mL/2.5 g



絞るかす

10 μ L/4 mL/2 g

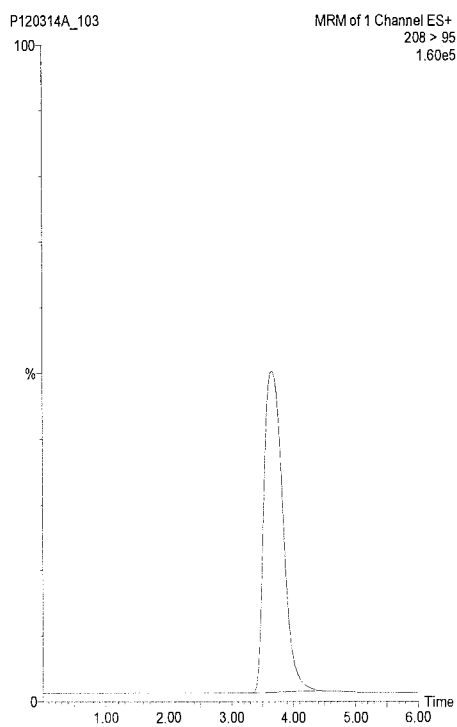


図 2.4. イミダクロプリド

図 2.4.1. 検量線の一部

イミダクロプリド

$Y=aX+b$

(February 6, 2012)

$a= 3236970.939$

$b= -556.4497738$

$r= 0.99999753$

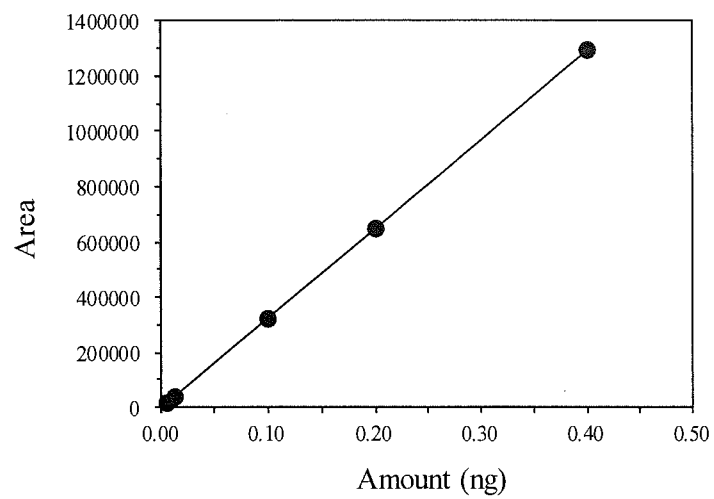
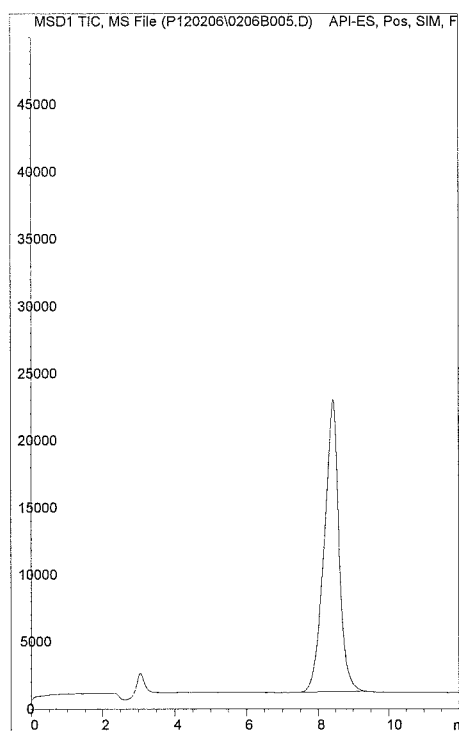
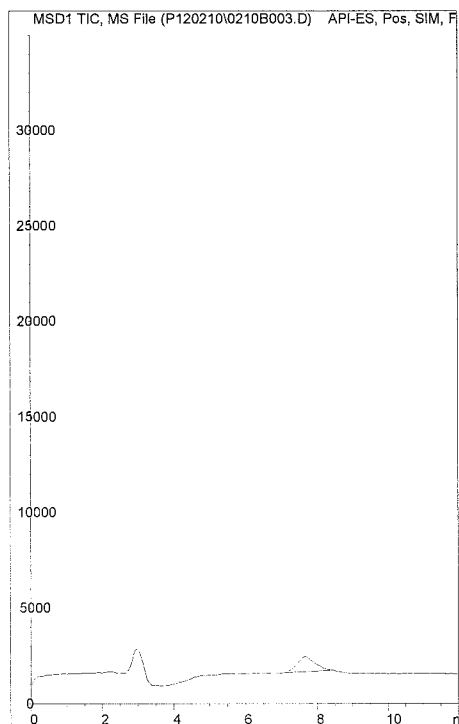


図 2.4.2. イミダクロプリド標準品のクロマトグラム
標準品 0.2 ng



標準品 0.0125 ng (定量限界相当量)



標準品 0.01 ng (定量限界相当量)

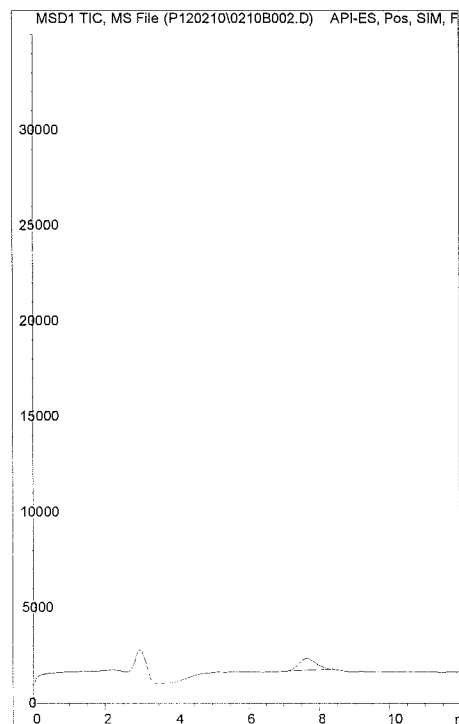
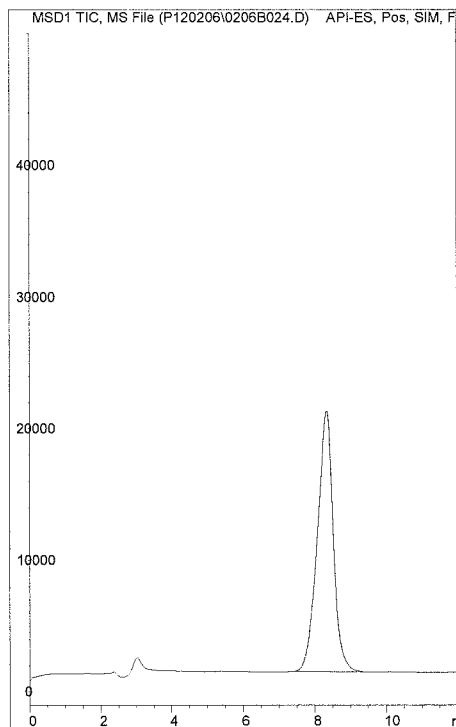


図 2.4.3. 回収率のクロマトグラム

高知 メロン ネット 全果実

1 mg/kg 添加

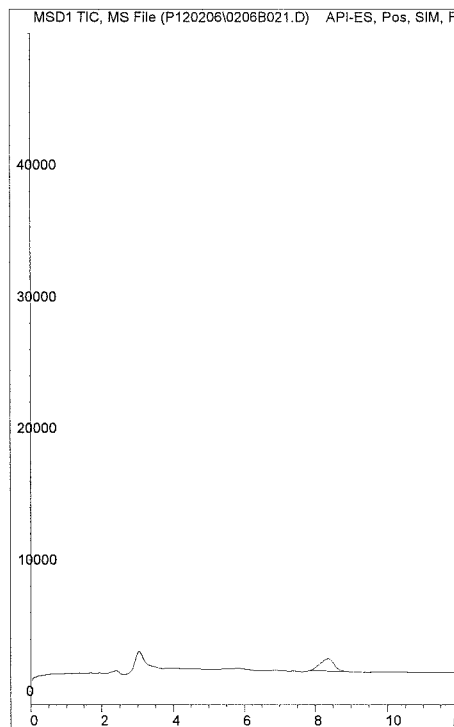
10 μ L/100 mL/2 g



高知 メロン ネット 全果実

0.002 mg/kg 添加

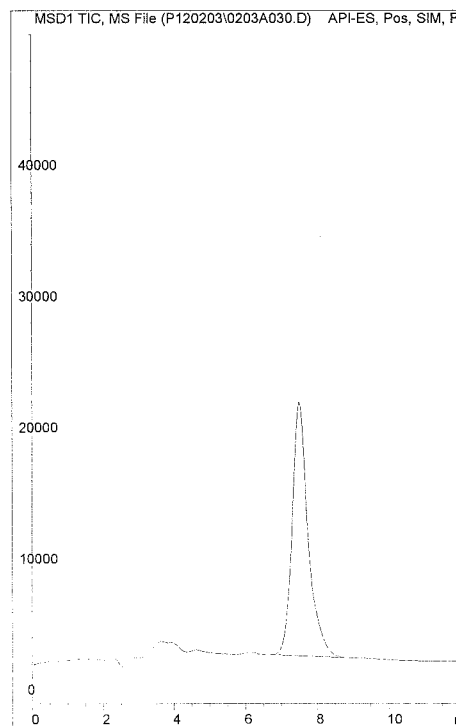
10 μ L/4 mL/2 g



高知 メロン ネット 果肉

0.05 mg/kg 添加

10 μ L/5 mL/2 g



高知 メロン ネット 果肉

0.001 mg/kg 添加

10 μ L/2 mL/2 g

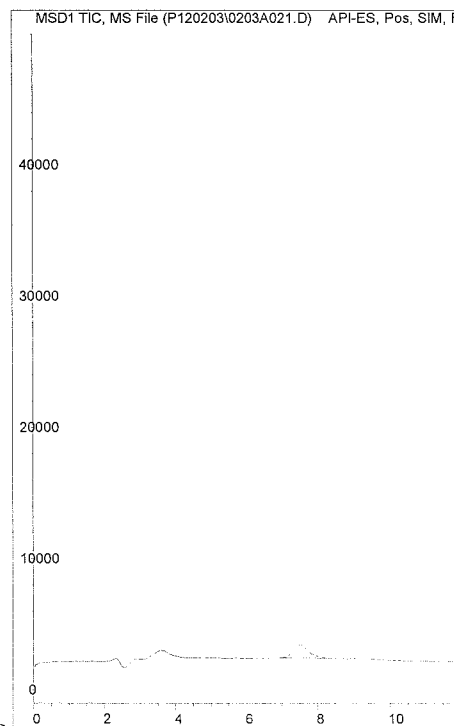
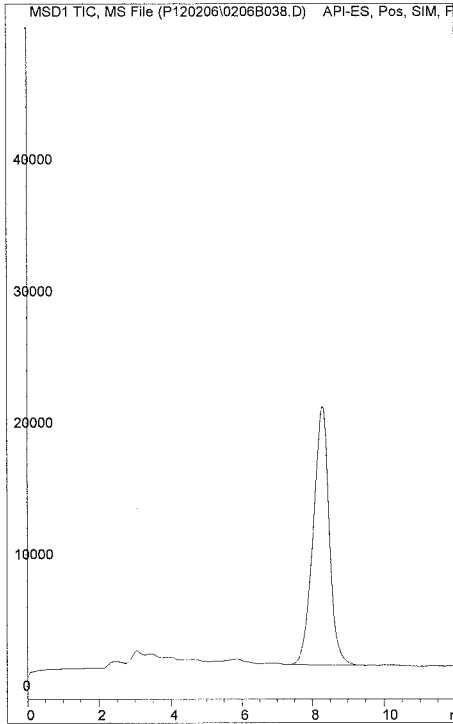


図 2.4.3. (続き) 回収率のクロマトグラム

高知 メロン ネット 外側

0.05 mg/kg 添加

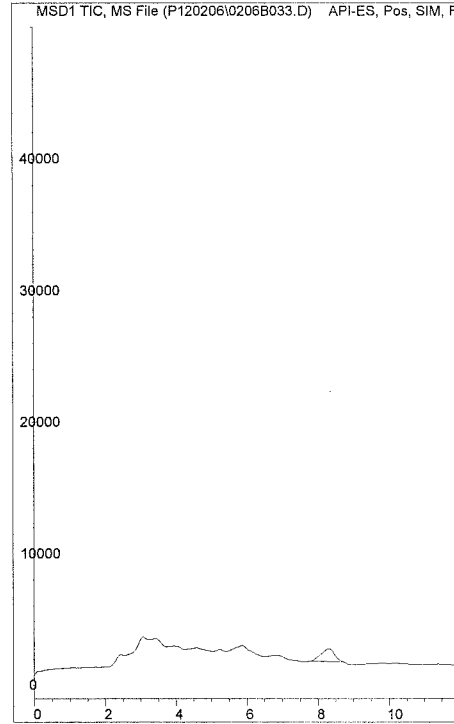
10 μ L/5 mL/2 g



高知 メロン ネット 外側

0.001 mg/kg 添加

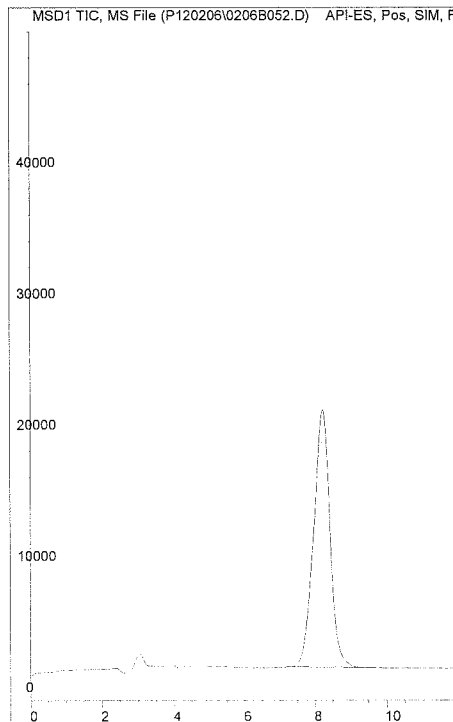
10 μ L/2 mL/2 g



高知 メロン ネット 果皮

2 mg/kg 添加

10 μ L/100 mL/1 g



高知 メロン ネット 果皮

0.005 mg/kg 添加

10 μ L/4 mL/1 g

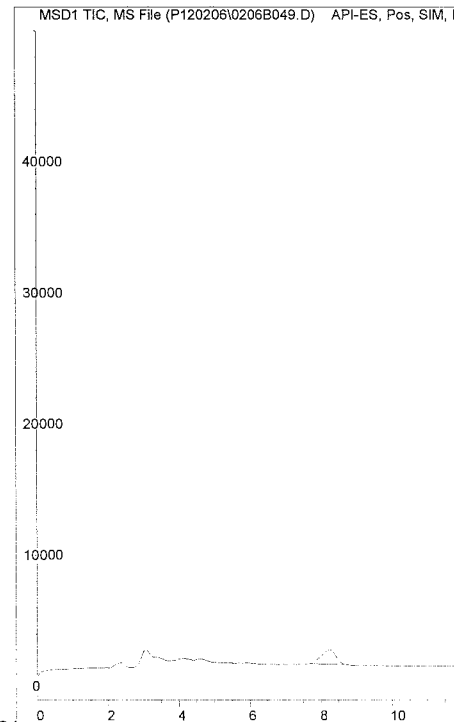
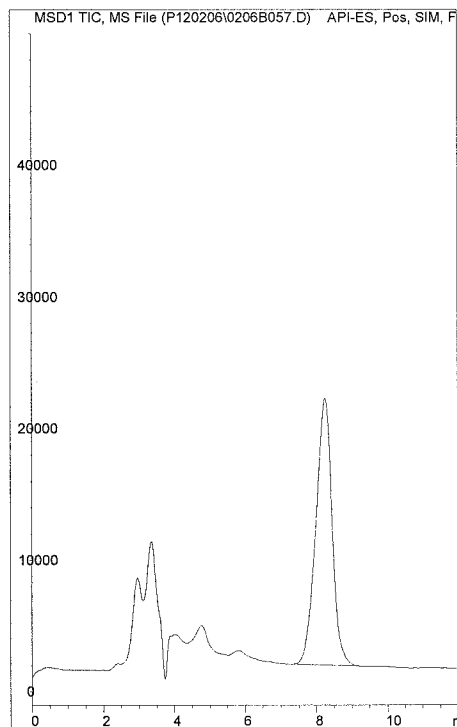


図 2.4.3. (続き) 回収率のクロマトグラム

高知 メロン ネット 果汁

0.025 mg/kg 添加

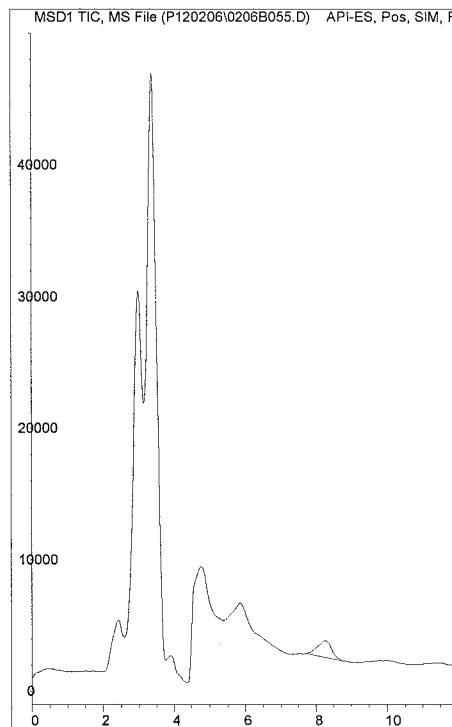
10 μ L/3 mL/2.5 g



高知 メロン ネット 果汁

0.0005 mg/kg 添加

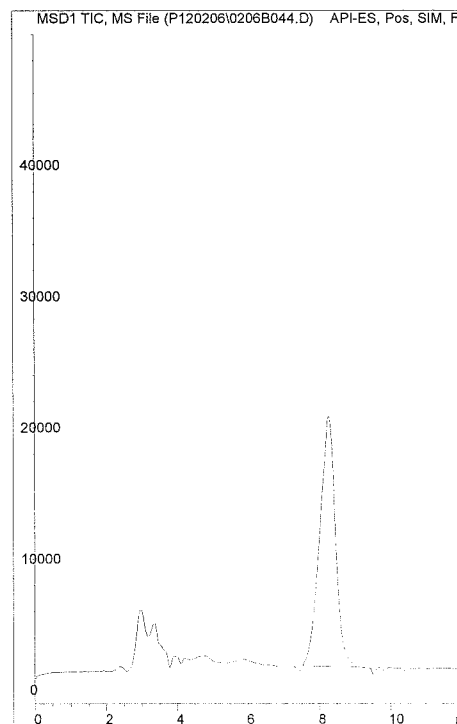
10 μ L/1 mL/2.5 g



高知 メロン ネット 絞りかす

0.05 mg/kg 添加

10 μ L/5 mL/2 g



高知 メロン ネット 絞りかす

0.002 mg/kg 添加

10 μ L/2 mL/2 g

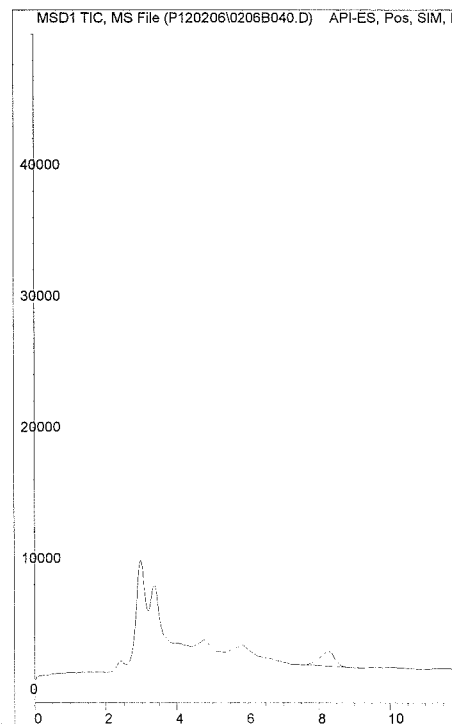
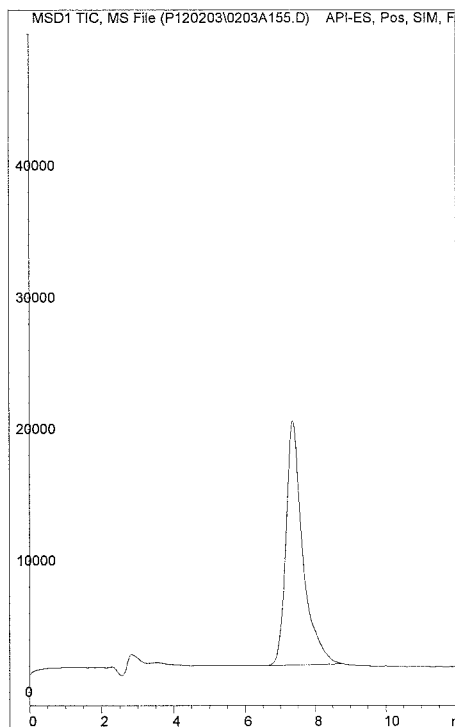


図 2.4.3. (続き) 回収率のクロマトグラム

高知 メロン ノーネット 全果実

1 mg/kg 添加

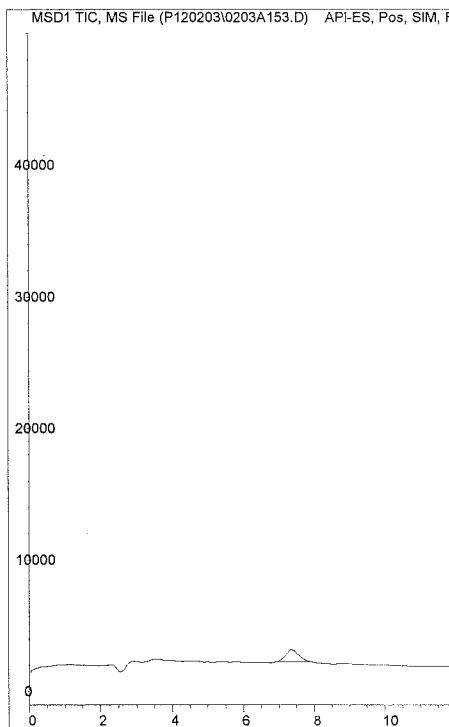
10 μ L/100 mL/2 g



高知 メロン ノーネット 全果実

0.002 mg/kg 添加

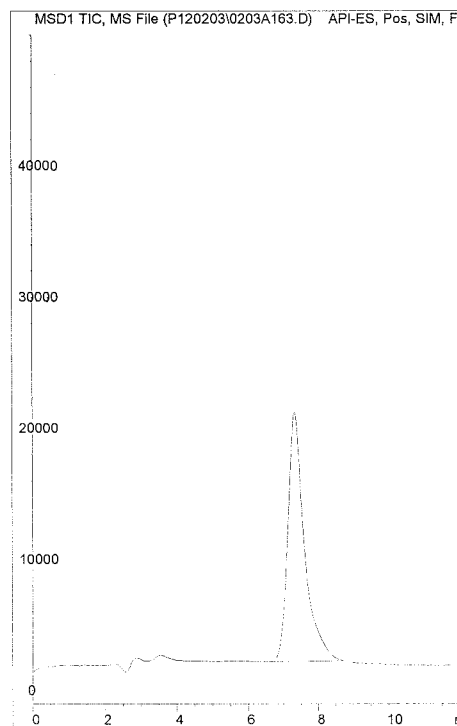
10 μ L/4 mL/2 g



高知 メロン ノーネット 果肉

0.05 mg/kg 添加

10 μ L/5 mL/2 g



高知 メロン ノーネット 果肉

0.001 mg/kg 添加

10 μ L/2 mL/2 g

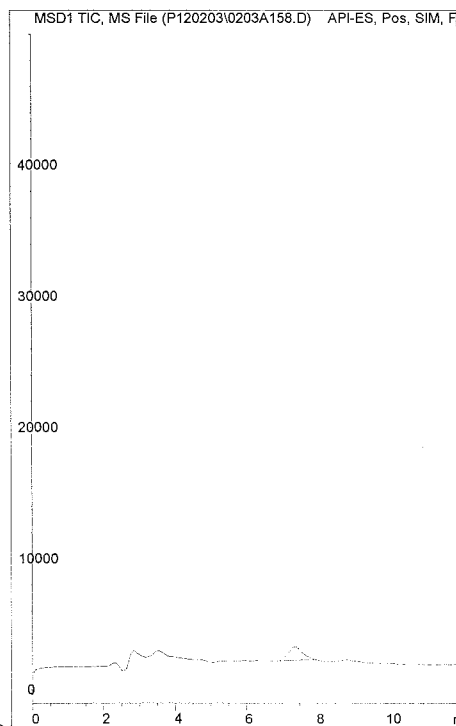
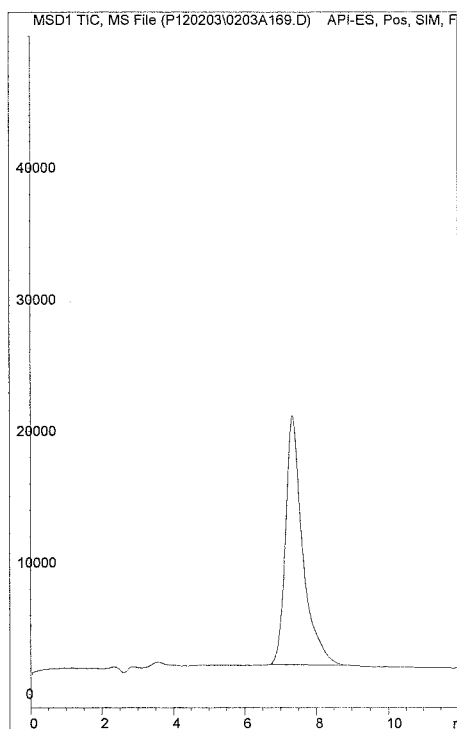


図 2.4.3. (続き) 回収率のクロマトグラム

高知 メロン ノーネット 外側

1 mg/kg 添加

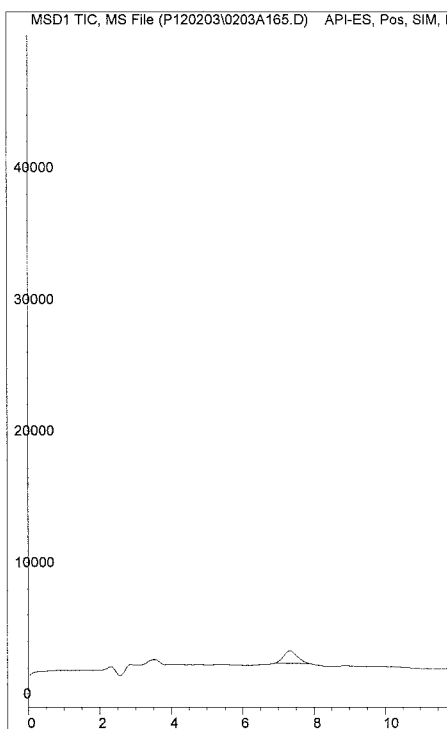
10 μ L/100 mL/2 g



高知 メロン ノーネット 外側

0.001 mg/kg 添加

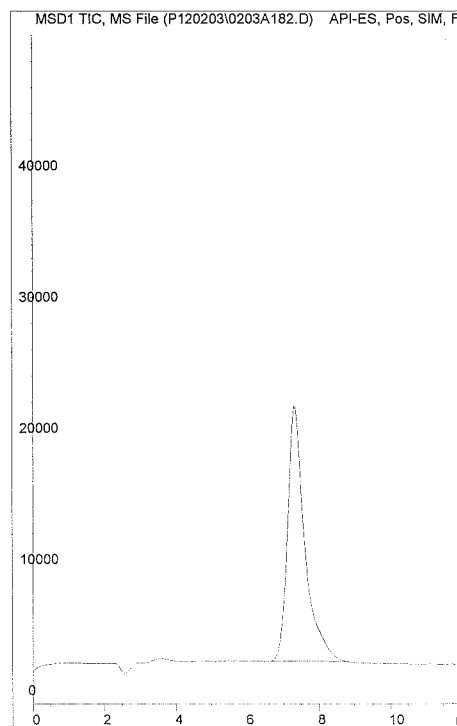
10 μ L/2 mL/2 g



高知 メロン ノーネット 果皮

2 mg/kg 添加

10 μ L/100 mL/1 g



高知 メロン ノーネット 果皮

0.005 mg/kg 添加

10 μ L/4 mL/1 g

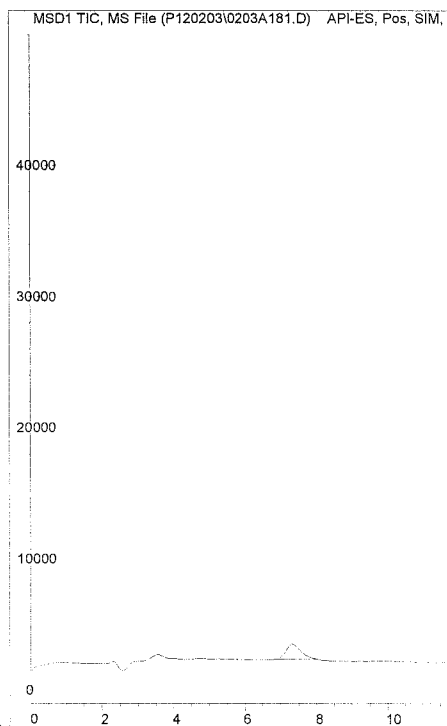
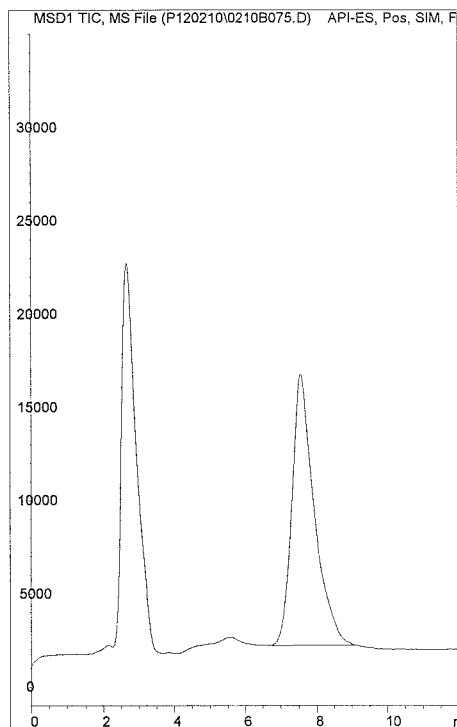


図 2.4.3. (続き) 回収率のクロマトグラム

高知 メロン ノーネット 果汁

0.1 mg/kg 添加

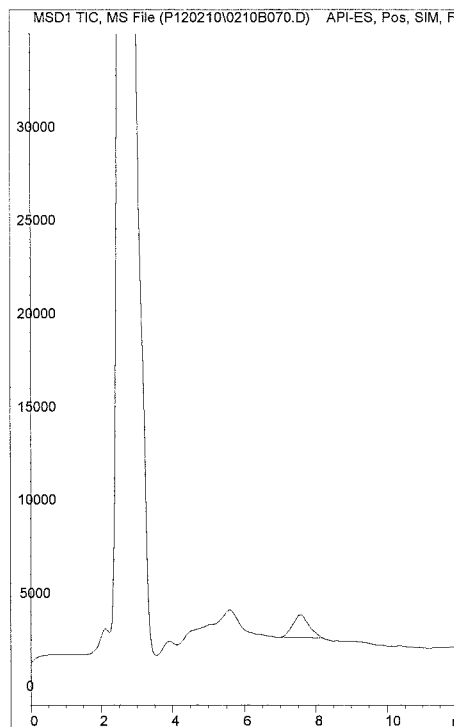
10 μ L/10 mL/2.5 g



高知 メロン ノーネット 果汁

0.0005 mg/kg 添加

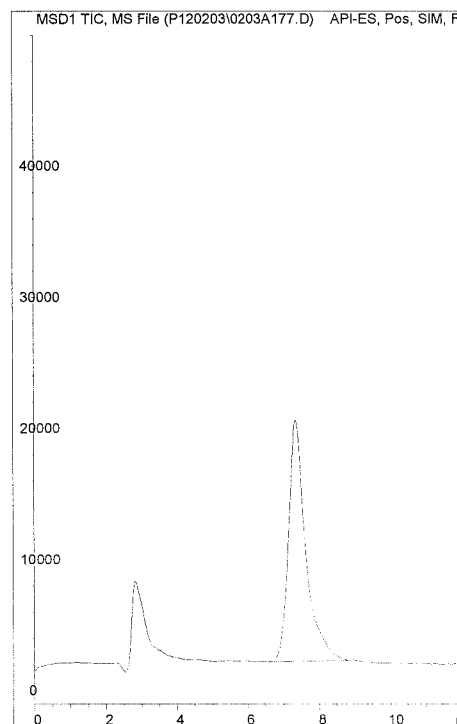
10 μ L/1 mL/2.5 g



高知 メロン ノーネット 絞りかす

0.05 mg/kg 添加

10 μ L/5 mL/2 g



高知 メロン ノーネット 絞りかす

0.002 mg/kg 添加

10 μ L/2 mL/2 g

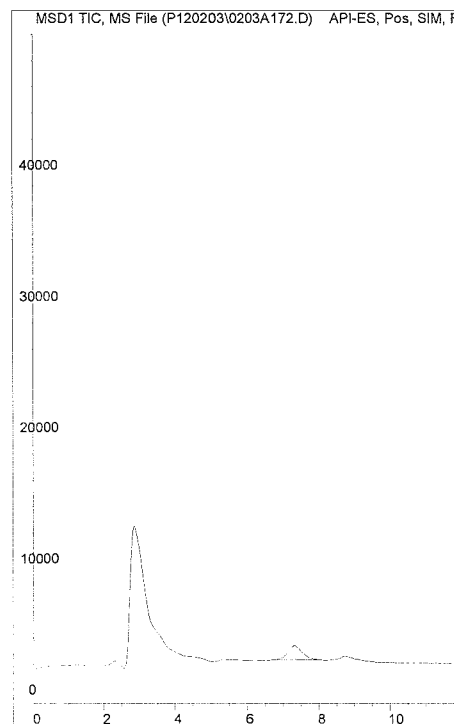
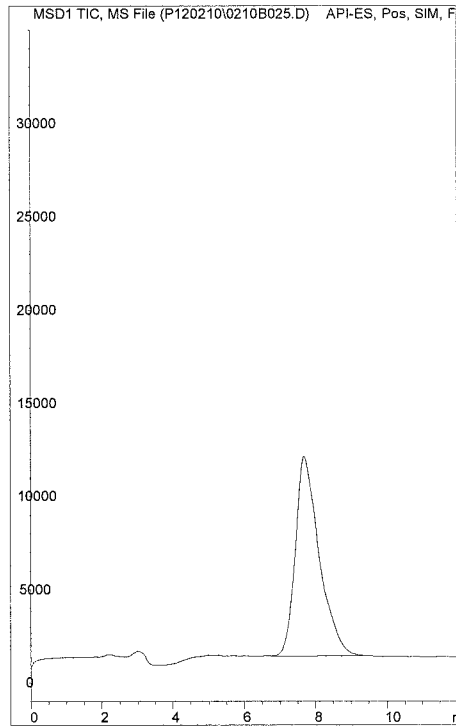


図 2.4.3. 回収率のクロマトグラム

宮崎 メロン ネット 全果実

1 mg/kg 添加

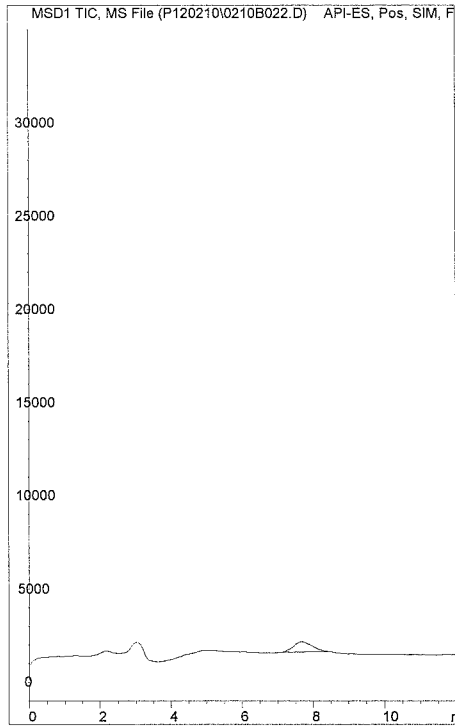
10 μ L/100 mL/2 g



宮崎 メロン ネット 全果実

0.002 mg/kg 添加

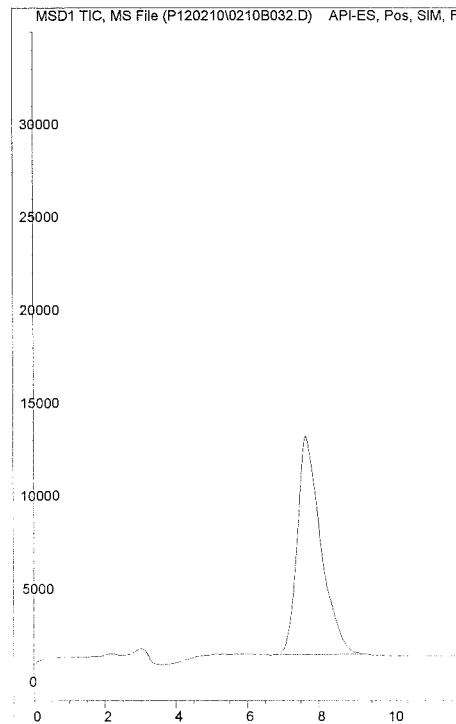
10 μ L/4 mL/2 g



宮崎 メロン ネット 果肉

0.05 mg/kg 添加

10 μ L/5 mL/2 g



宮崎 メロン ネット 果肉

0.001 mg/kg 添加

10 μ L/2 mL/2 g

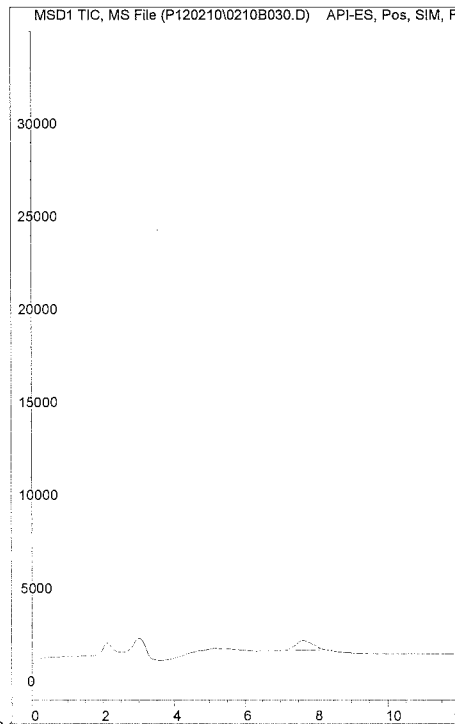
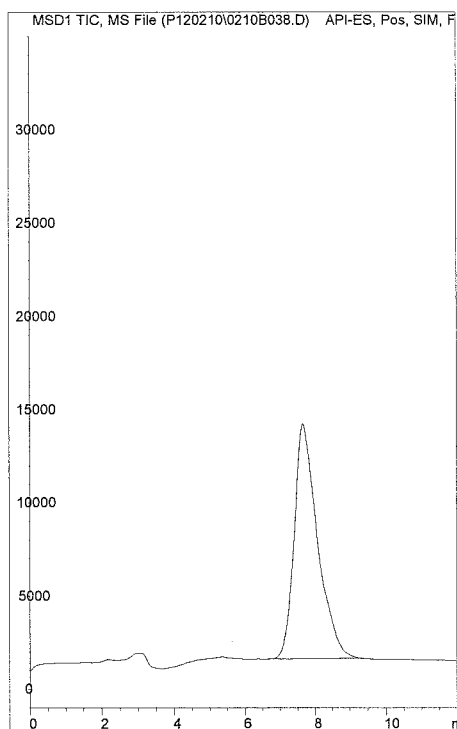


図 2.4.3. (続き) 回収率のクロマトグラム

宮崎 メロン ネット 外側

0.05 mg/kg 添加

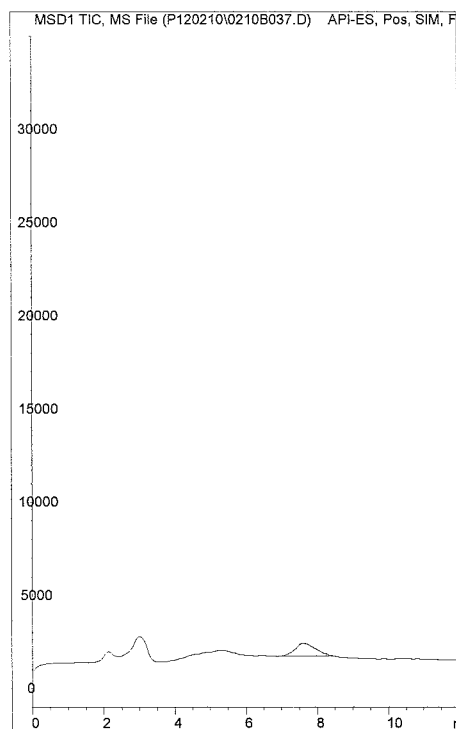
10 μ L/5 mL/2 g



宮崎 メロン ネット 外側

0.001 mg/kg 添加

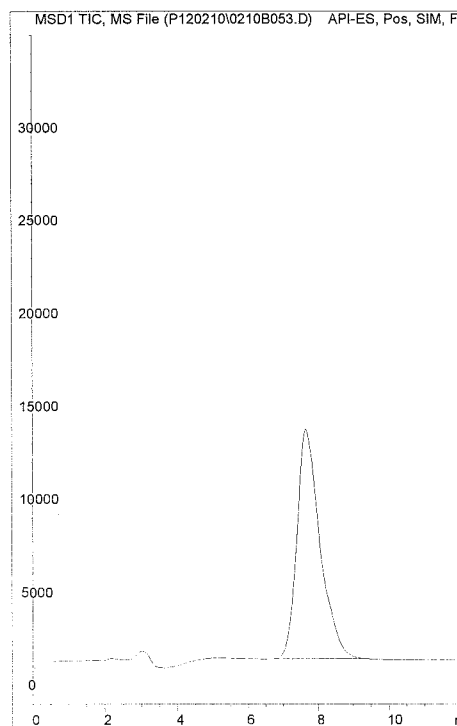
10 μ L/2 mL/2 g



宮崎 メロン ネット 果皮

2 mg/kg 添加

10 μ L/100 mL/1 g



宮崎 メロン ネット 果皮

0.005 mg/kg 添加

10 μ L/4 mL/1 g

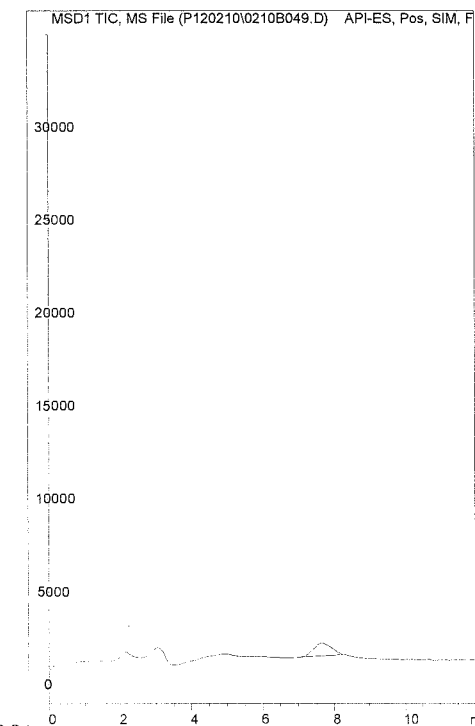
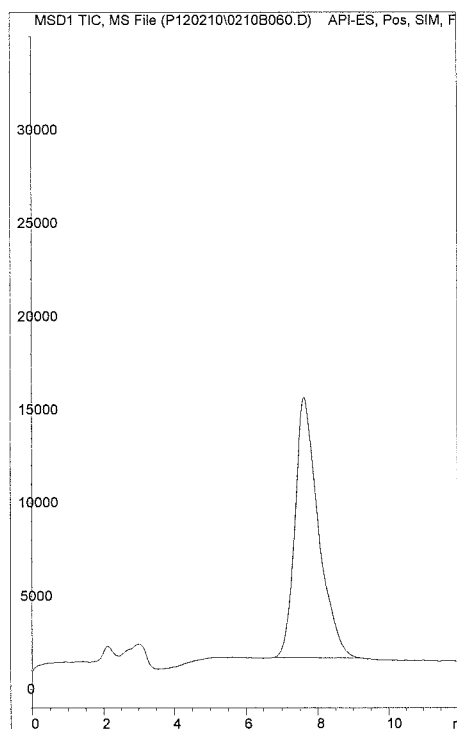


図 2.4.3. (続き) 回収率のクロマトグラム

宮崎 メロン ネット 果汁

0.025 mg/kg 添加

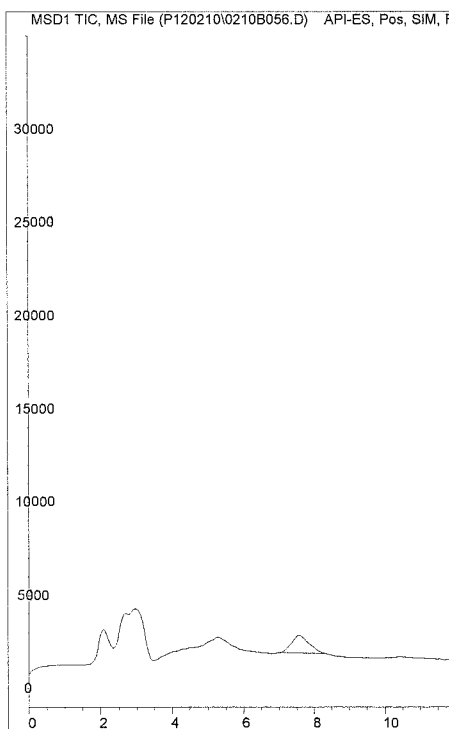
10 μ L/3 mL/2.5 g



宮崎 メロン ネット 果汁

0.0005 mg/kg 添加

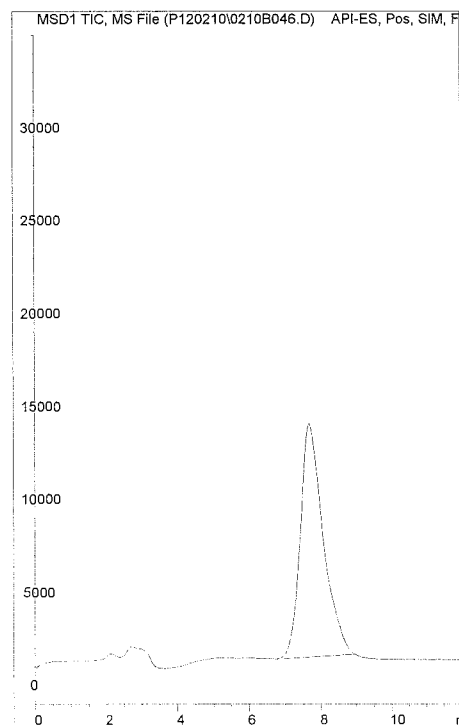
10 μ L/1 mL/2.5 g



宮崎 メロン ネット 絞りかす

0.05 mg/kg 添加

10 μ L/5 mL/2 g



宮崎 メロン ネット 絞りかす

0.002 mg/kg 添加

10 μ L/2 mL/2 g

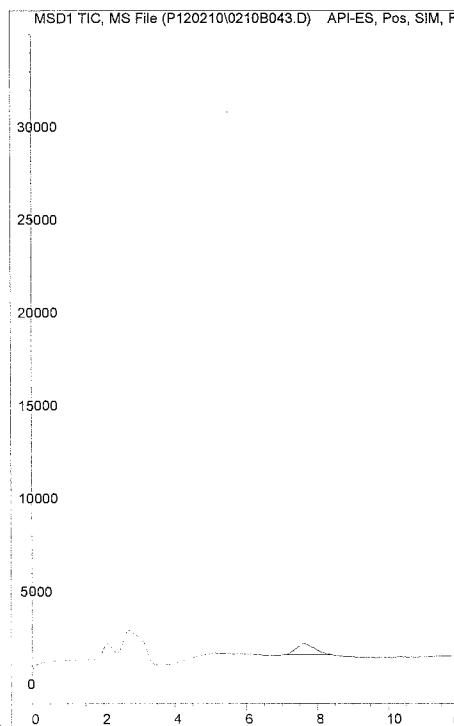
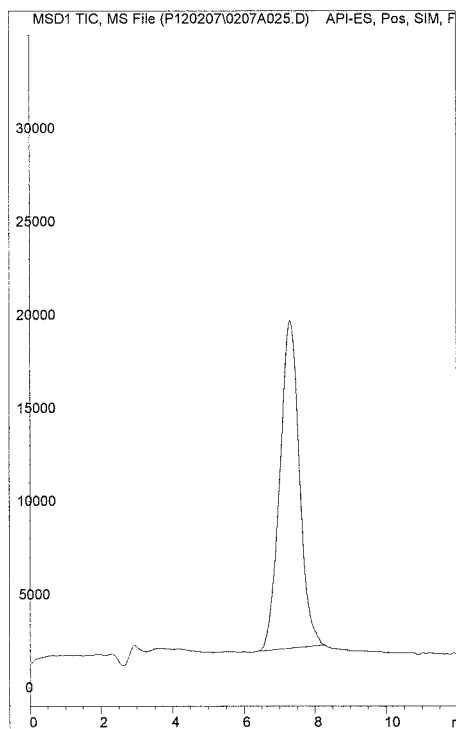


図 2.4.3. (続き) 回収率のクロマトグラム

宮崎 メロン ノーネット 全果実

1 mg/kg 添加

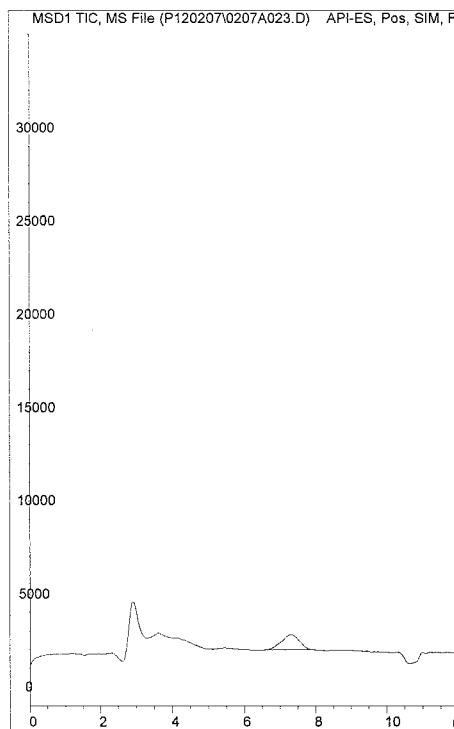
10 μ L/100 mL/2 g



宮崎 メロン ノーネット 全果実

0.002 mg/kg 添加

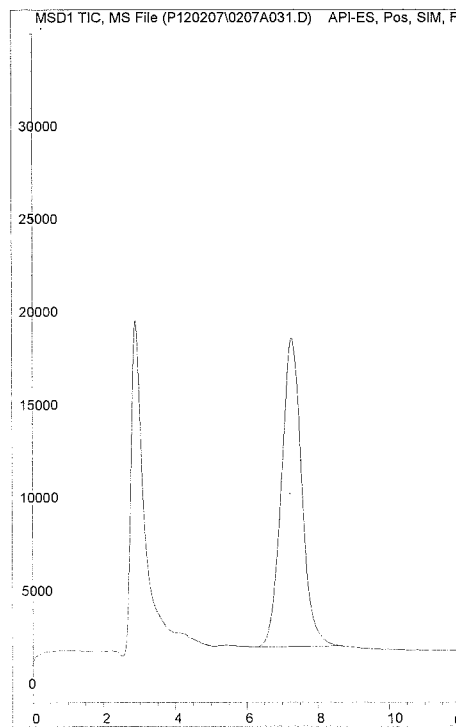
10 μ L/4 mL/2 g



宮崎 メロン ノーネット 果肉

0.05 mg/kg 添加

10 μ L/5 mL/2 g



宮崎 メロン ノーネット 果肉

0.001 mg/kg 添加

10 μ L/2 mL/2 g

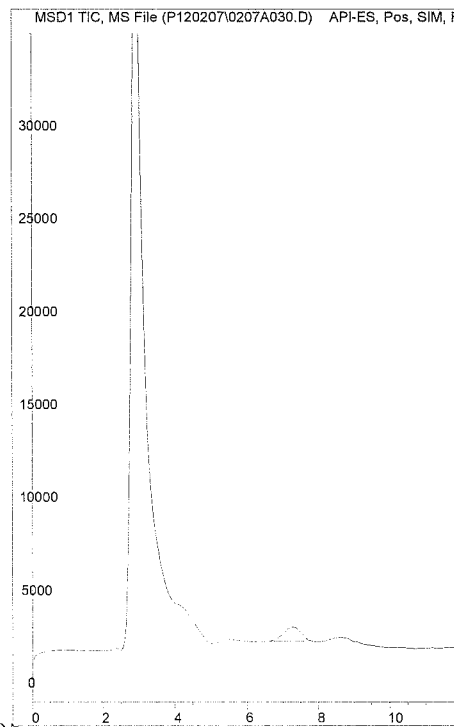
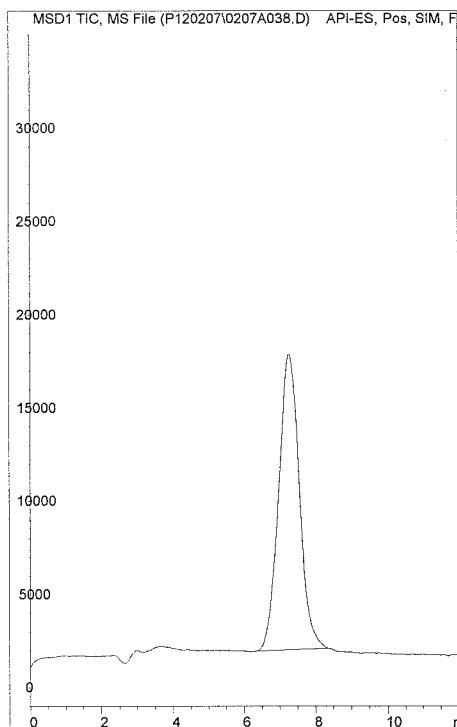


図 2.4.3. (続き) 回収率のクロマトグラム

宮崎 メロン ノーネット 外側

0.05 mg/kg 添加

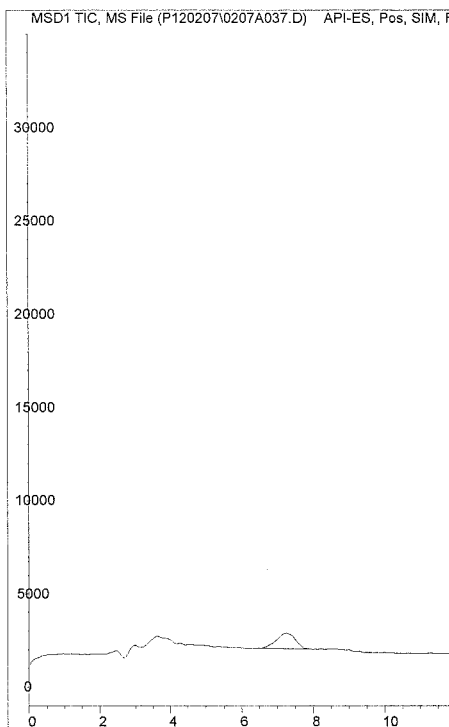
10 μ L/5 mL/2 g



宮崎 メロン ノーネット 外側

0.001 mg/kg 添加

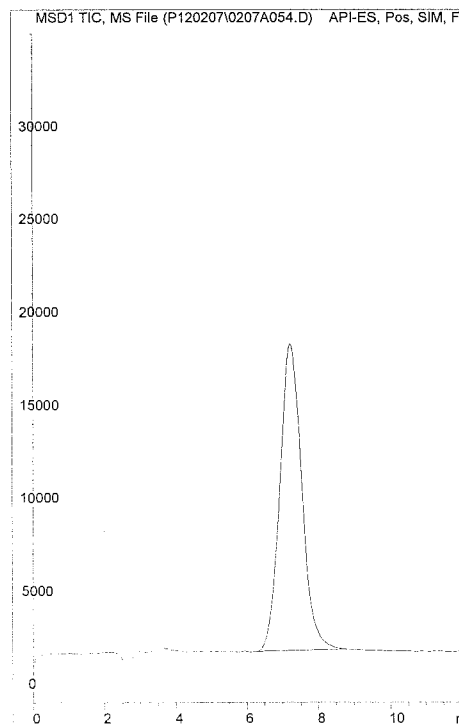
10 μ L/2 mL/2 g



宮崎 メロン ノーネット 果皮

2 mg/kg 添加

10 μ L/100 mL/1 g



宮崎 メロン ノーネット 果皮

0.005 mg/kg 添加

10 μ L/4 mL/1 g

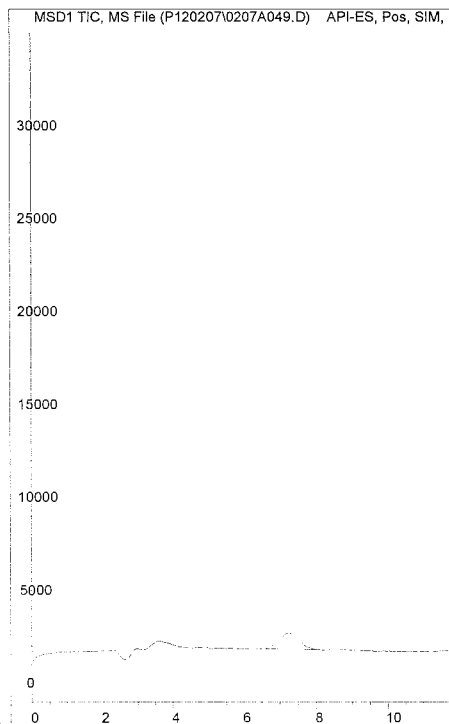
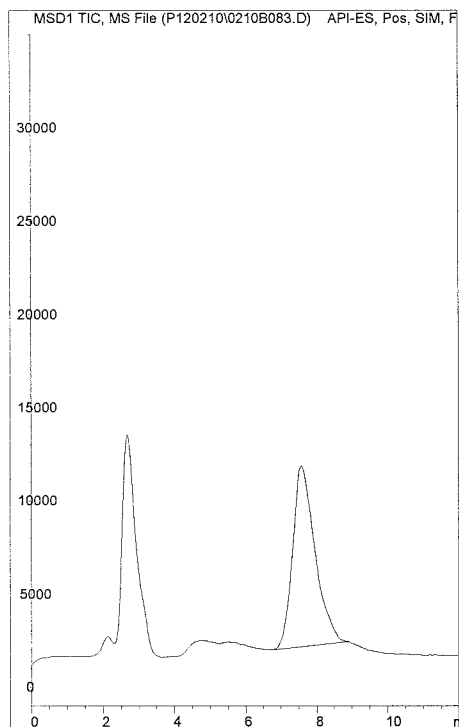


図 2.4.3. (続き) 回収率のクロマトグラム

宮崎 メロン ノーネット 果汁

0.025 mg/kg 添加

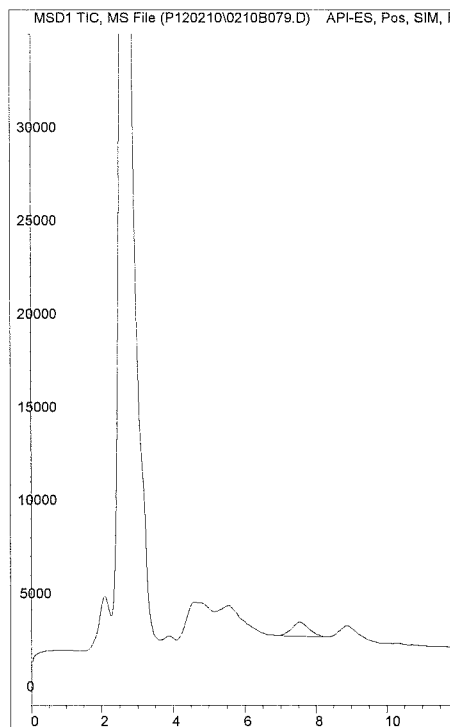
10 μ L/3 mL/2.5 g



宮崎 メロン ノーネット 果汁

0.0005 mg/kg 添加

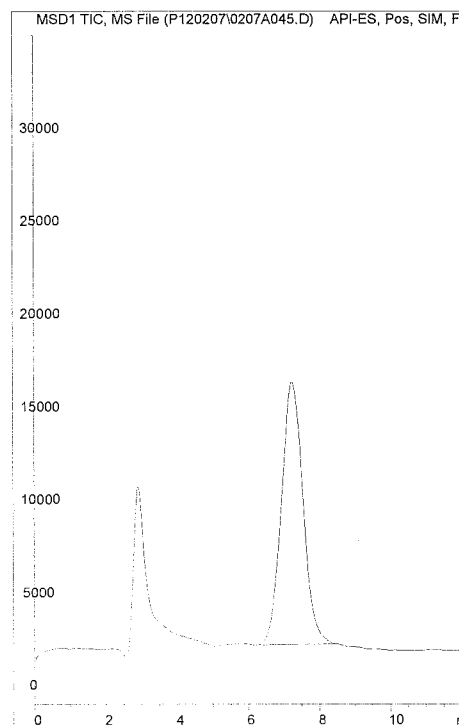
10 μ L/1 mL/2.5 g



宮崎 メロン ノーネット 絞りかす

0.05 mg/kg 添加

10 μ L/5 mL/2 g



宮崎 メロン ノーネット 絞りかす

0.002 mg/kg 添加

10 μ L/2 mL/2 g

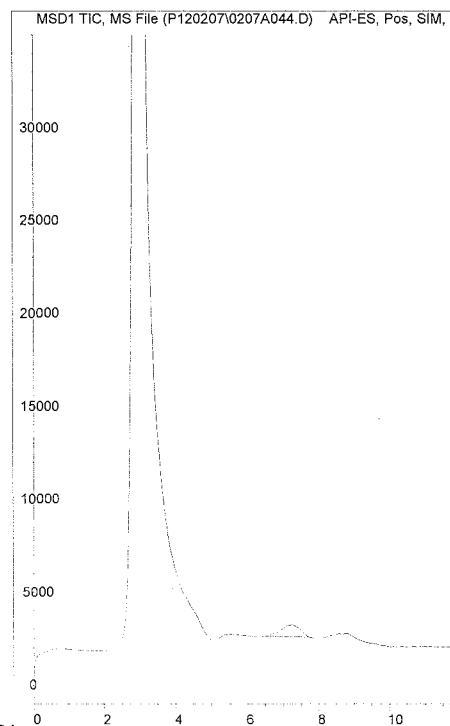
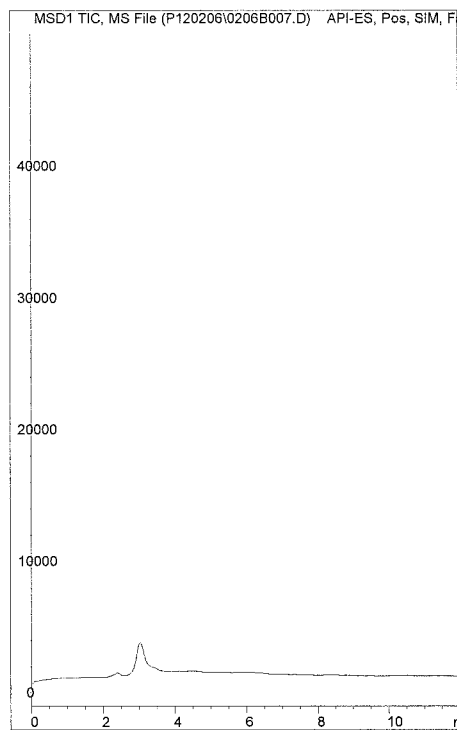


図 2.4.4. 無処理のクロマトグラム

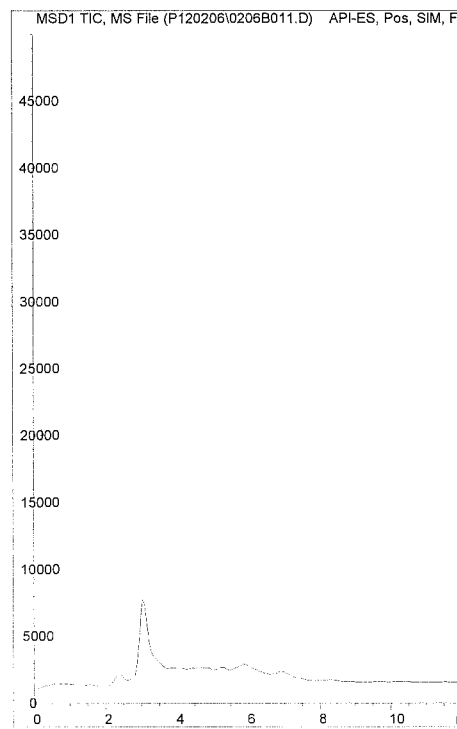
高知 メロン ネット 全果実

10 μ L/4 mL/2 g



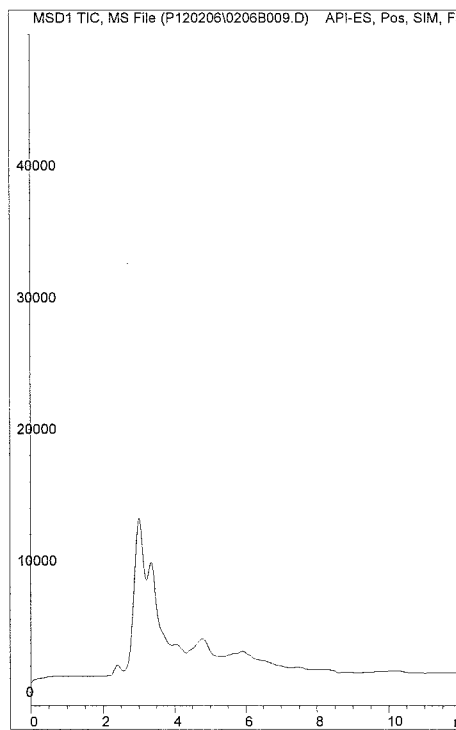
高知 メロン ネット 外側

10 μ L/2 mL/2 g



高知 メロン ネット 果肉

10 μ L/2 mL/2 g



高知 メロン ネット 果皮

10 μ L/4 mL/1 g

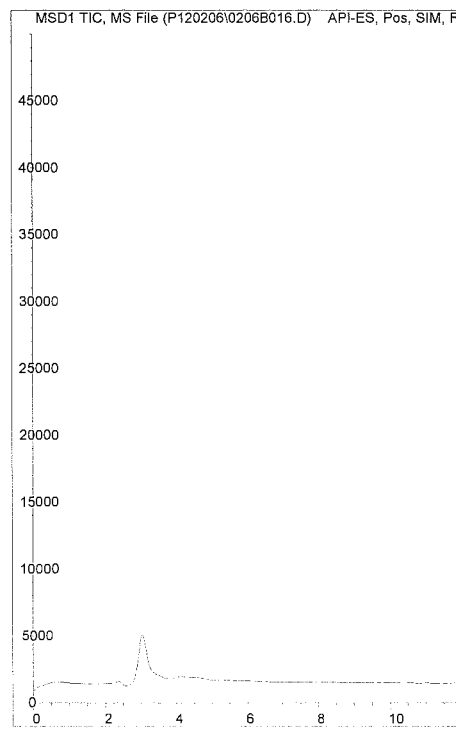
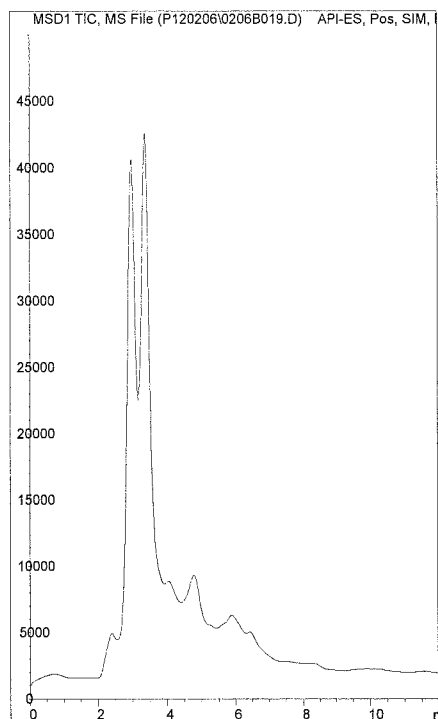


図 2.4.4. (続き) 無処理のクロマトグラム

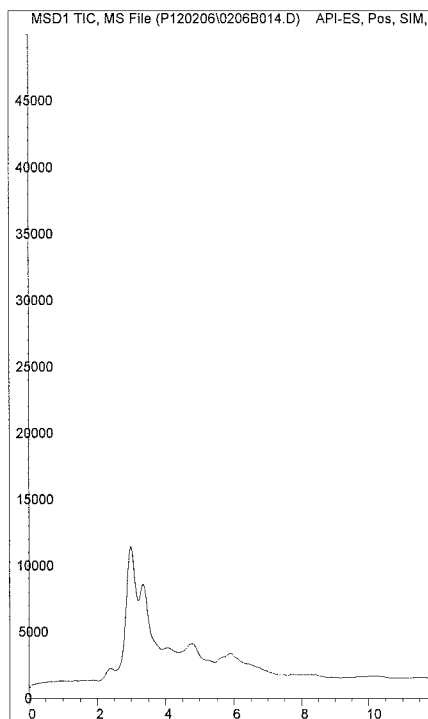
高知 メロン ネット 果汁

10 μ L/1 mL/2.5 g



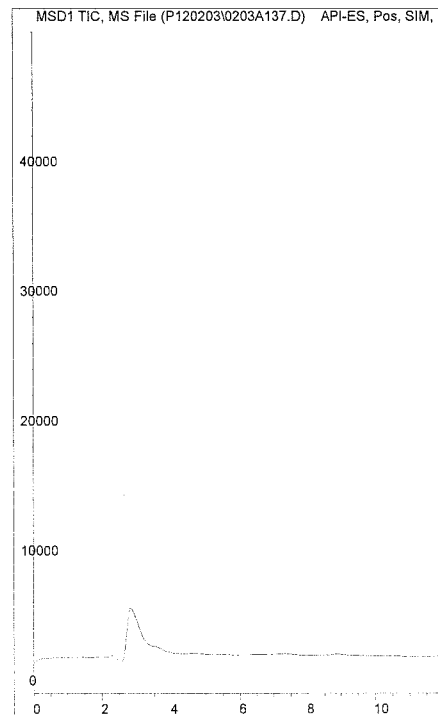
高知 メロン ネット 絞りかす

10 μ L/2 mL/2 g



高知 メロン ノーネット 全果実

10 μ L/4 mL/2 g



高知 メロン ノーネット 果肉

10 μ L/2 mL/2 g

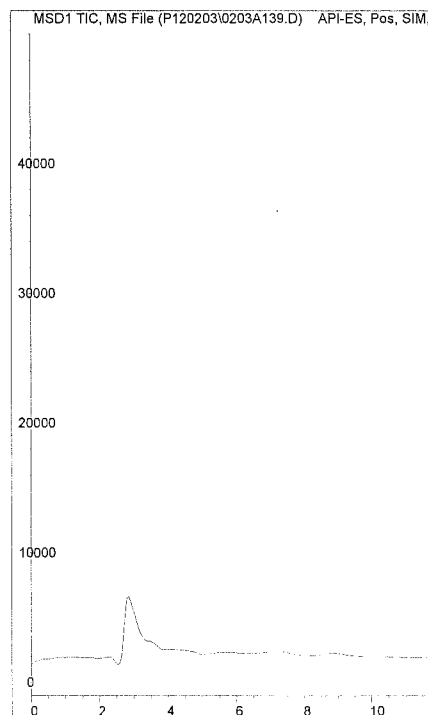
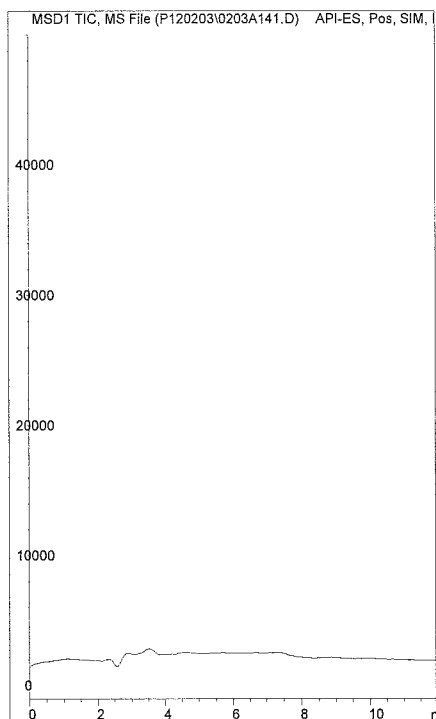


図 2.4.4. (続き) 無処理のクロマトグラム

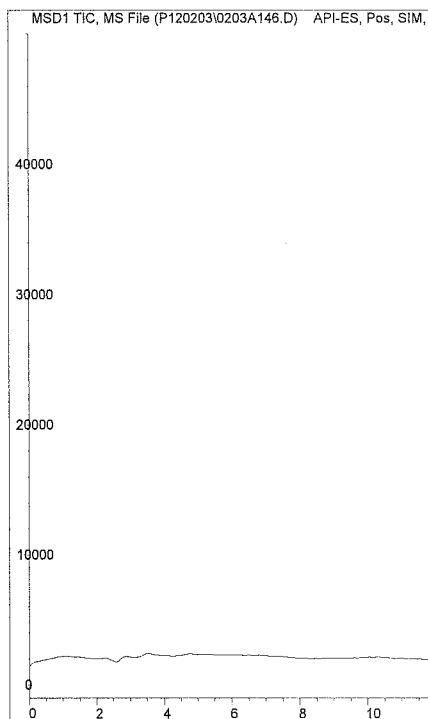
高知 メロン ノーネット 外側

10 μ L/2 mL/2 g



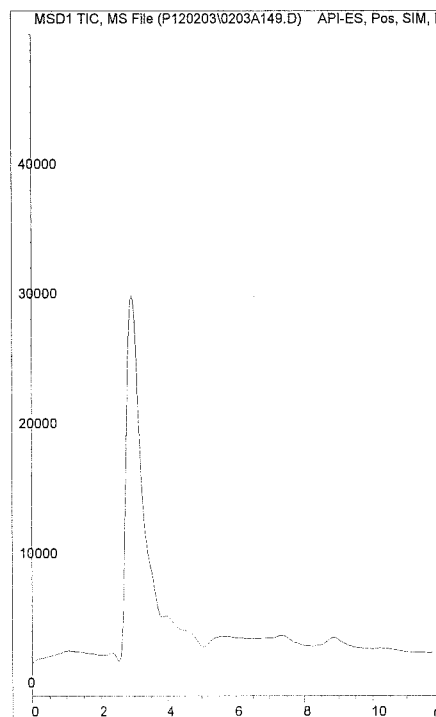
高知 メロン ノーネット 果皮

10 μ L/4 mL/1 g



高知 メロン ノーネット 果汁

10 μ L/1 mL/2.5 g



高知 メロン ノーネット 絞るかす

10 μ L/2 mL/2 g

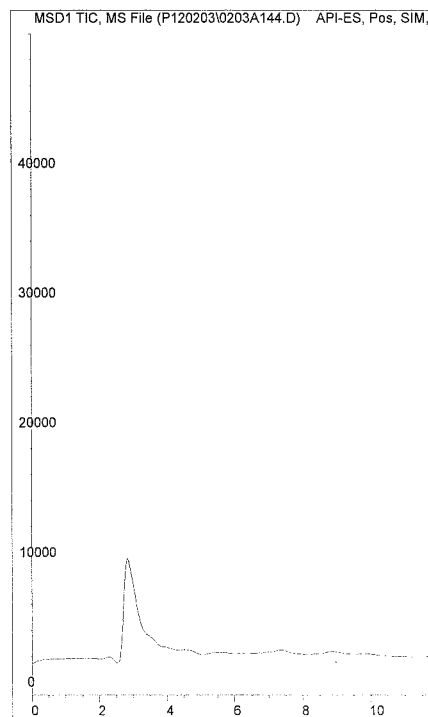
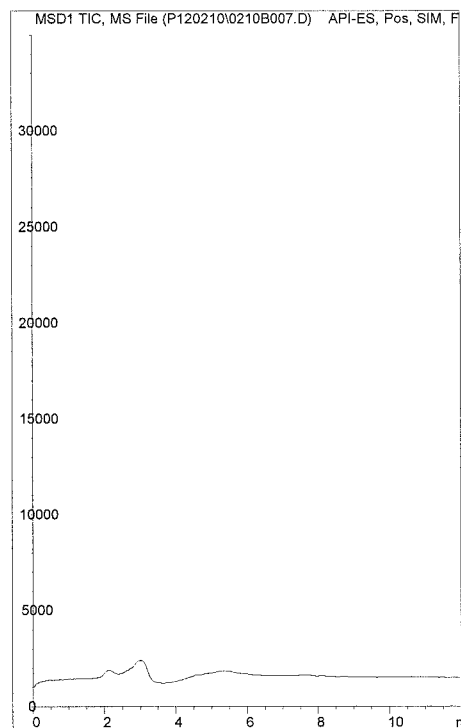


図 2.4.4. (続き) 無処理のクロマトグラム

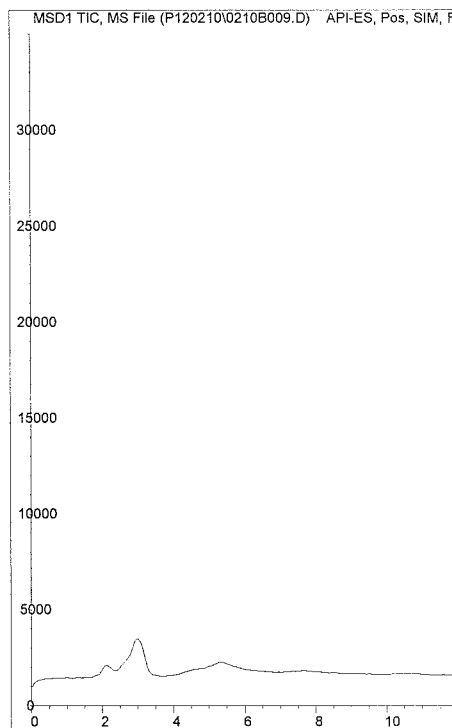
宮崎 メロン ネット 全果実

10 μ L/4 mL/2 g



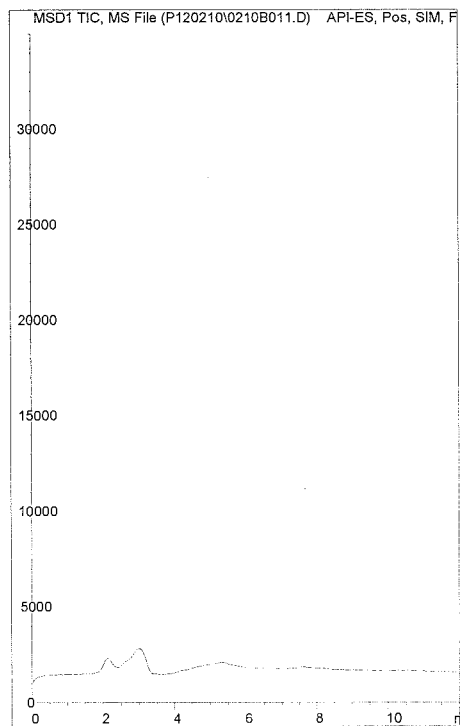
宮崎 メロン ネット 果肉

10 μ L/2 mL/2 g



宮崎 メロン ネット 外側

10 μ L/2 mL/2 g



宮崎 メロン ネット 果皮

10 μ L/4 mL/1 g

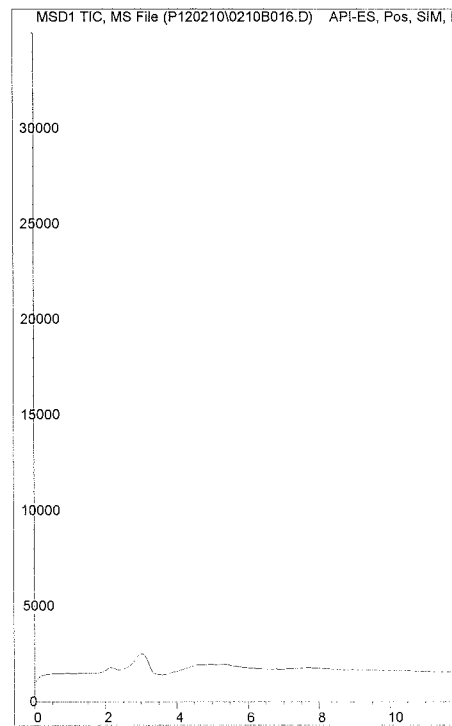
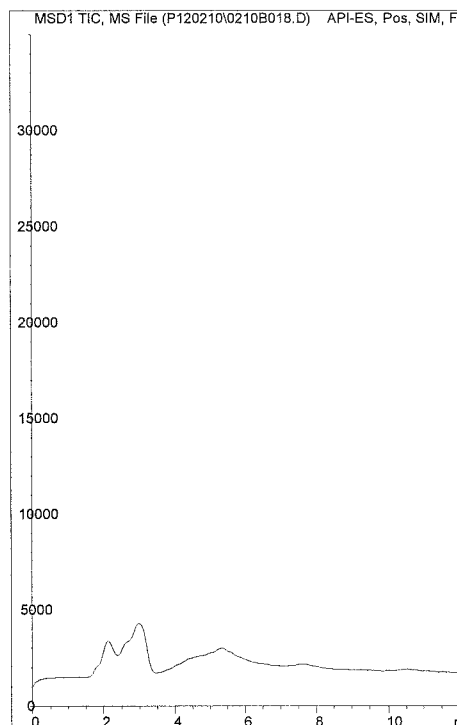


図 2.4.4. (続き) 無処理のクロマトグラム

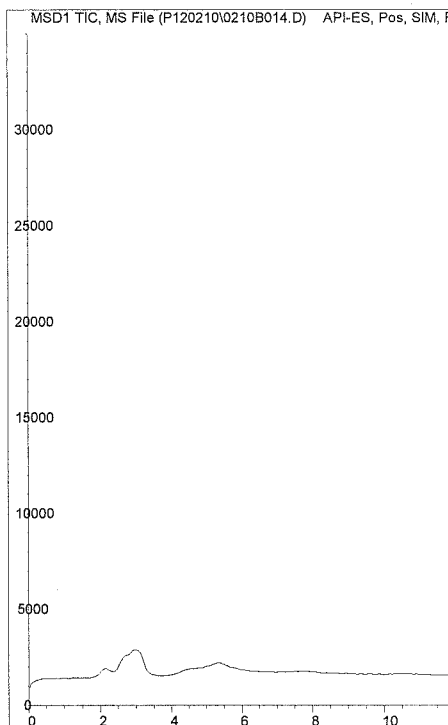
宮崎 メロン ネット 果汁

10 μ L/1 mL/2.5 g



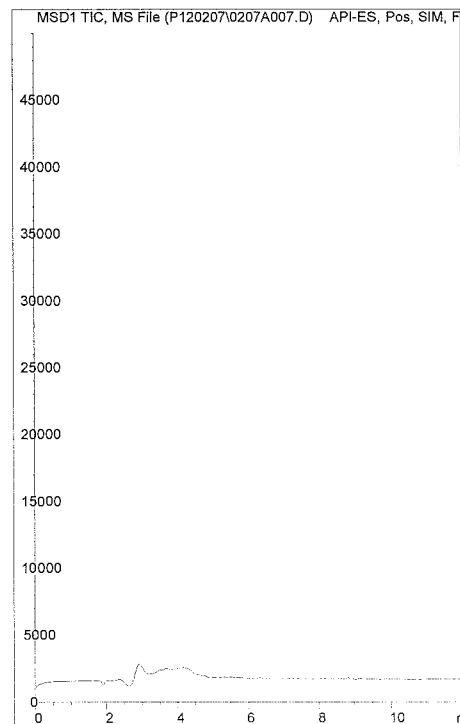
宮崎 メロン ネット 絞りかす

10 μ L/2 mL/2 g



宮崎 メロン ノーネット 全果実

10 μ L/4 mL/2 g



宮崎 メロン ノーネット 果肉

10 μ L/2 mL/2 g

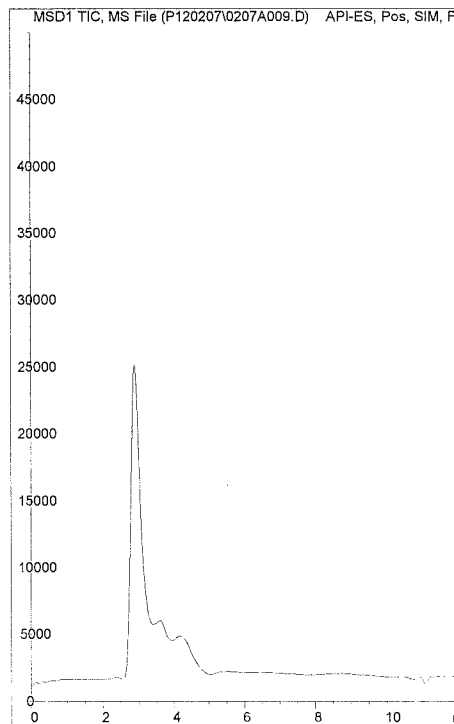
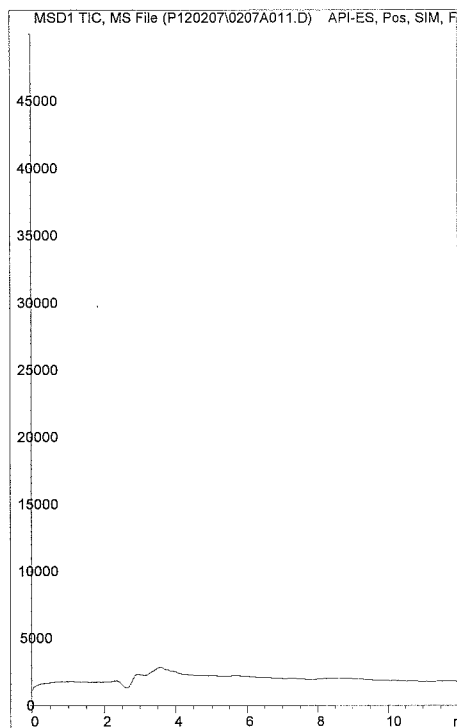


図 2.4.4. (続き) 無処理のクロマトグラム

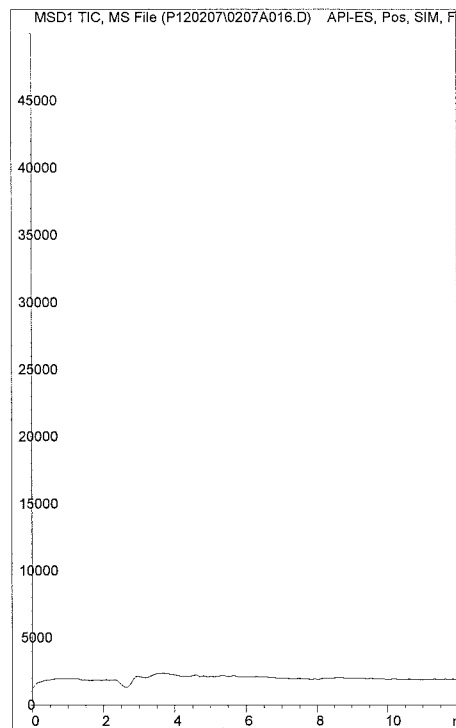
宮崎 メロン ノーネット 果肉(外)

10 μ L/2 mL/2 g



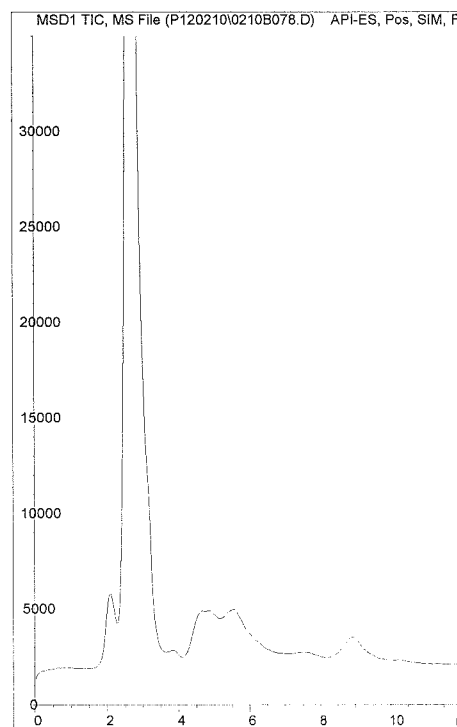
宮崎 メロン ノーネット 果皮

10 μ L/4 mL/1 g



宮崎 メロン ノーネット 果汁

10 μ L/1 mL/2.5 g



宮崎 メロン ノーネット 残渣

10 μ L/2 mL/2 g

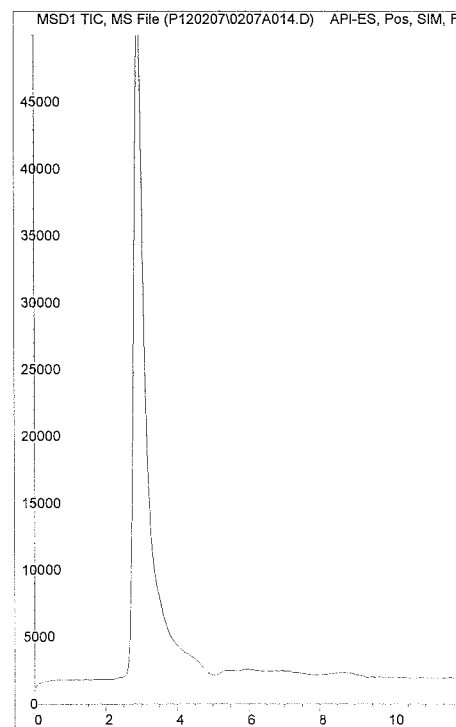
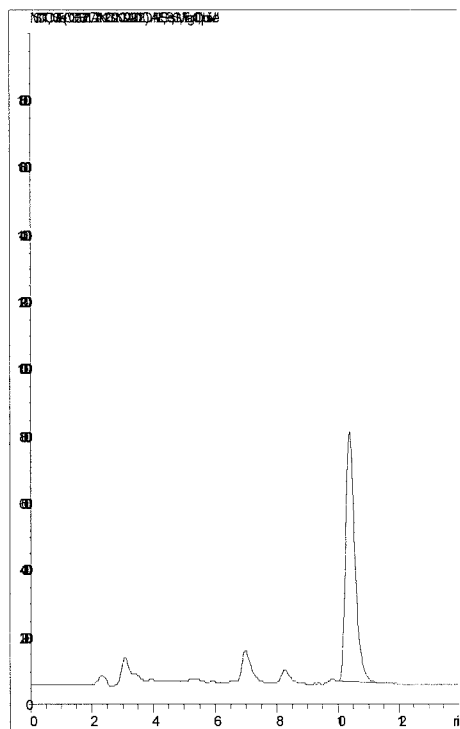


図 2.4.5. 処理のクロマトグラム

高知 メロン ネット 処理区

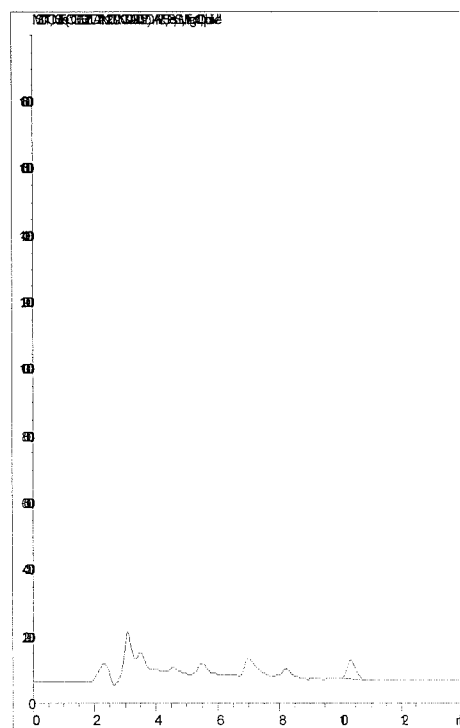
ホール

10 μ L/20 mL/2 g



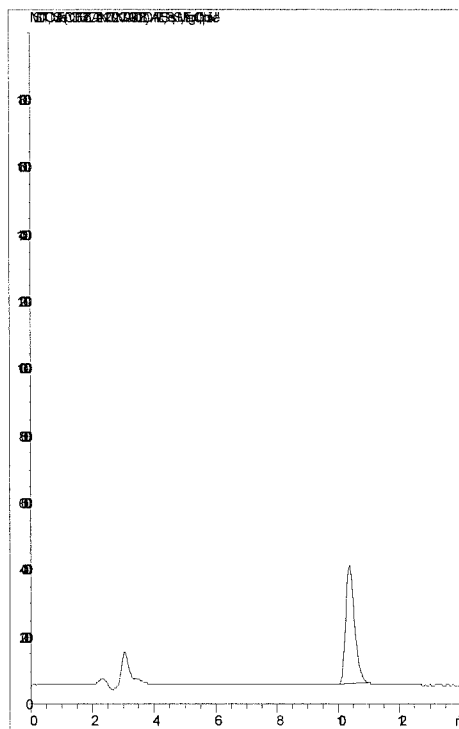
果肉

10 μ L/4 mL/2 g



全果実

10 μ L/40 mL/2 g



果肉(外)

10 μ L/2 mL/2 g

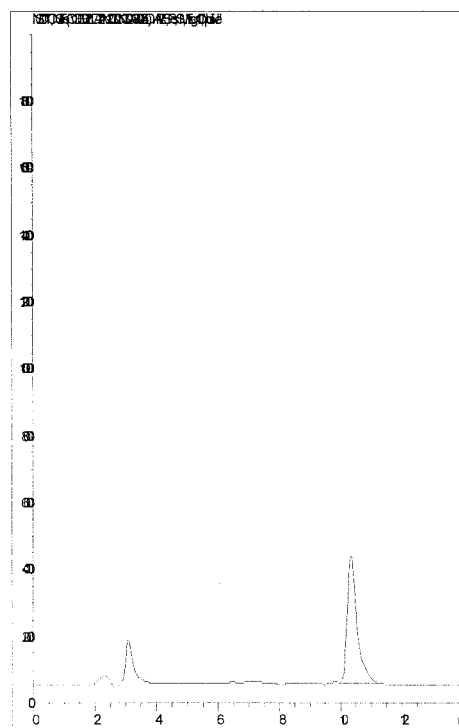
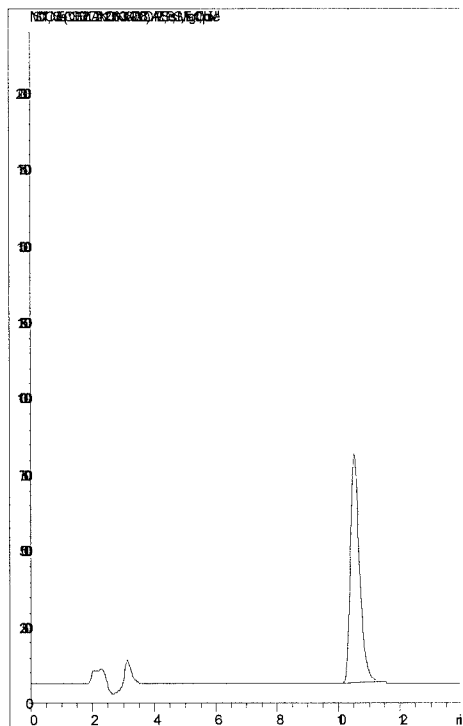


図 2.4.5. (続き) 処理のクロマトグラム

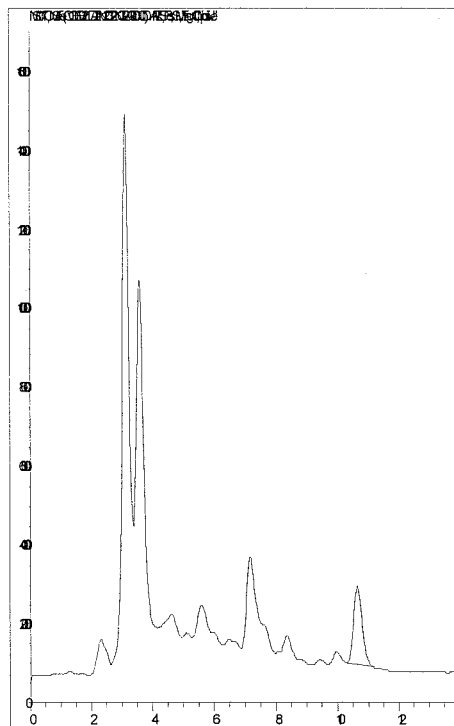
果皮

10 μ L/80 mL/1 g



果汁

10 μ L/1 mL/2.5 g



残渣

10 μ L/2 mL/2 g

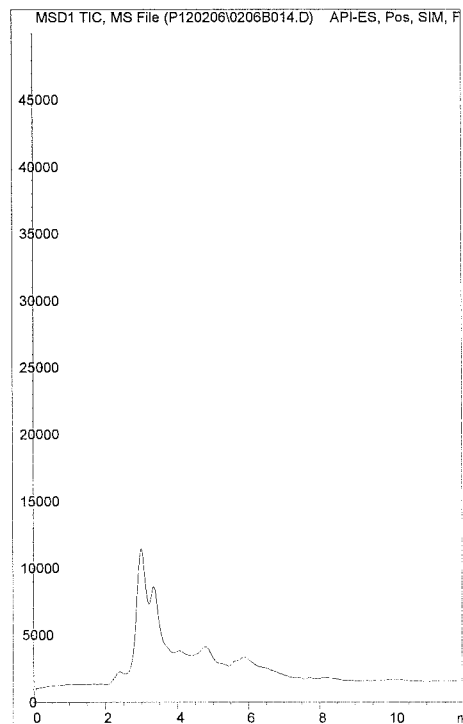
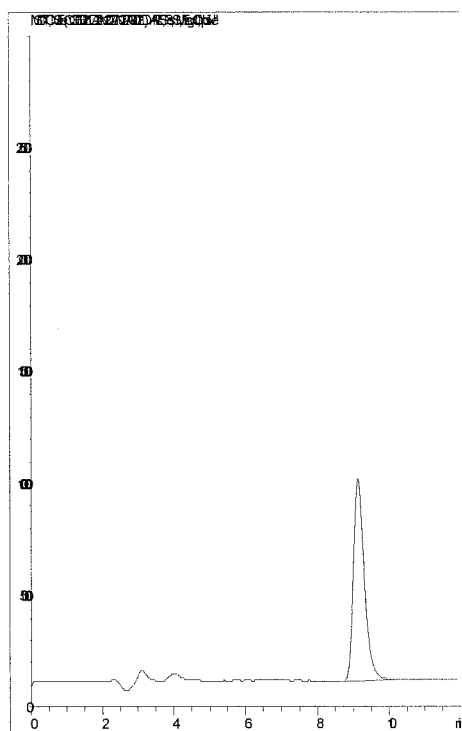


図 2.4.5. (続き) 処理のクロマトグラム

高知 メロン ノーネット 処理区

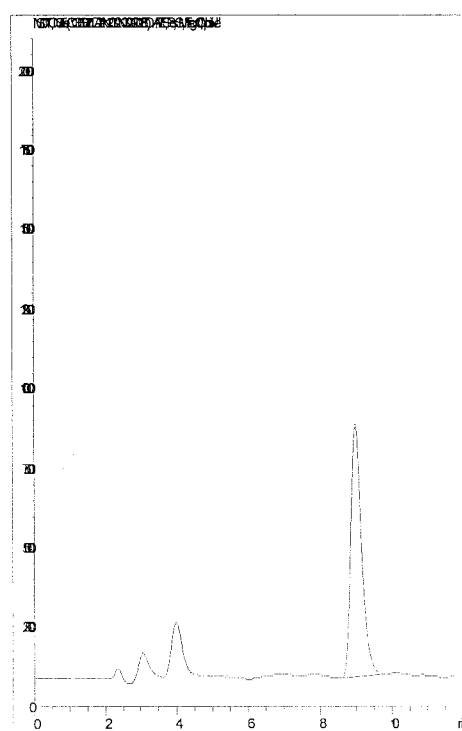
ホール

10 μ L/20 mL/2 g



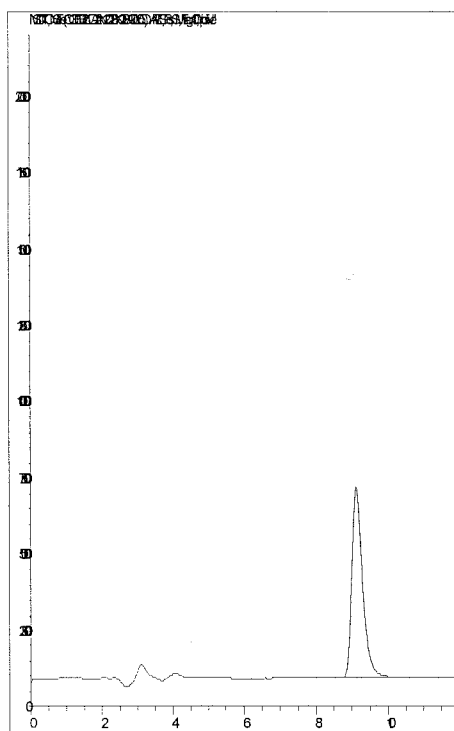
果肉

10 μ L/4 mL/2 g



全果実

10 μ L/16mL/2 g



果肉(外)

10 μ L/20 mL/2 g

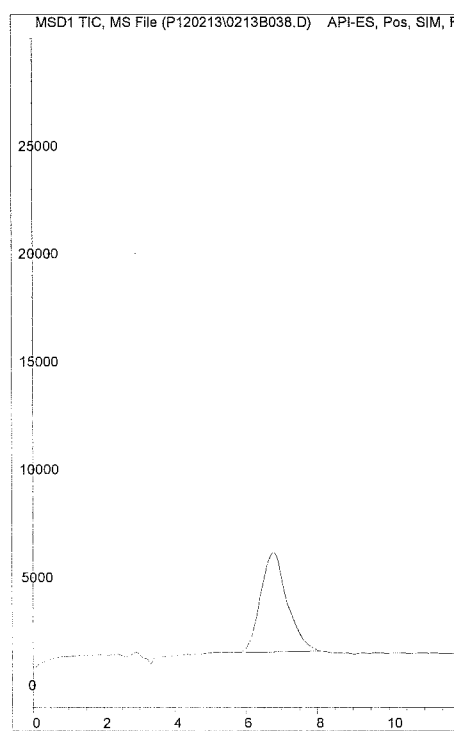
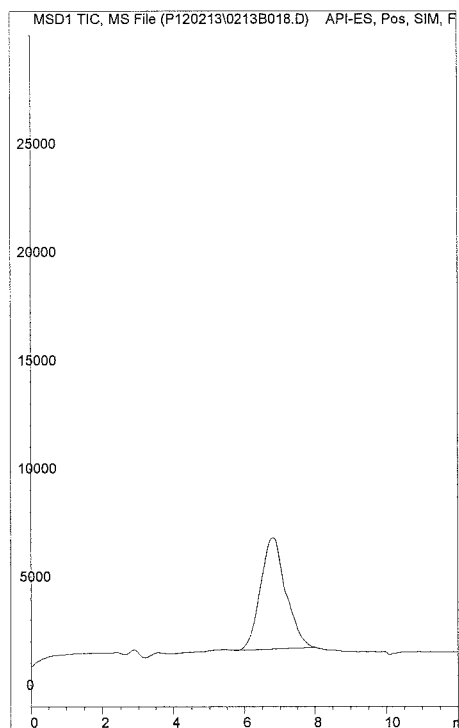


図 2.4.5. (続き) 処理のクロマトグラム

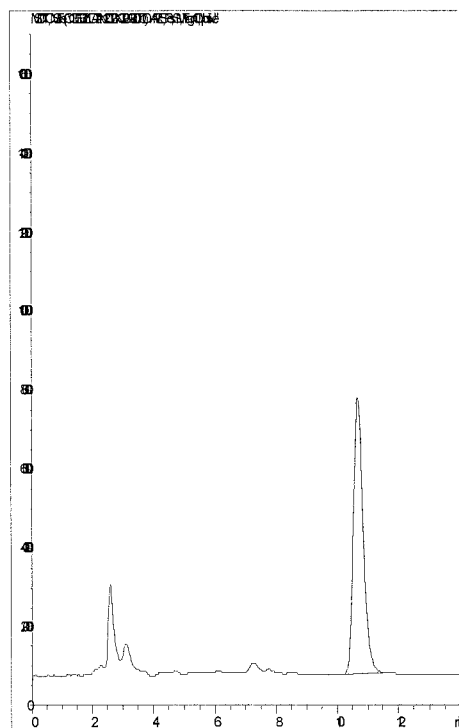
果皮

10 μ L/40 mL/1 g



果汁

10 μ L/4 mL/2.5 g



残渣

10 μ L/4 mL/2 g

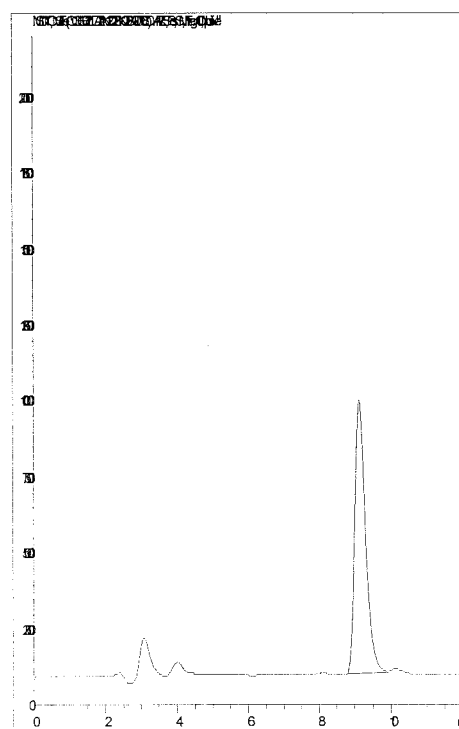
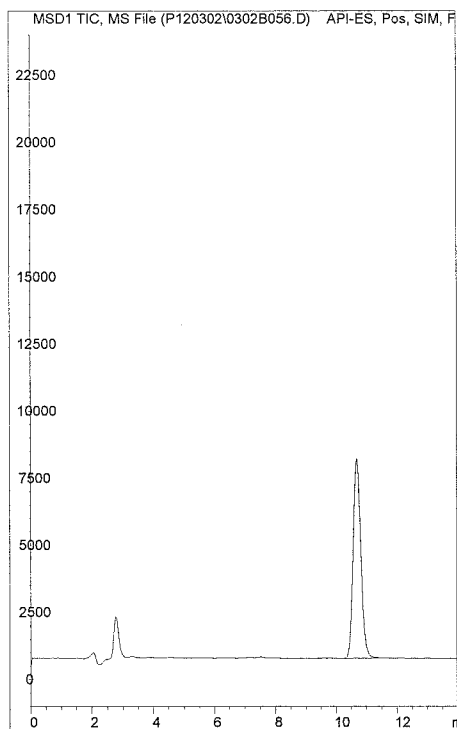


図 2.4.5. (続き) 処理のクロマトグラム

宮崎 メロン ネット 処理区

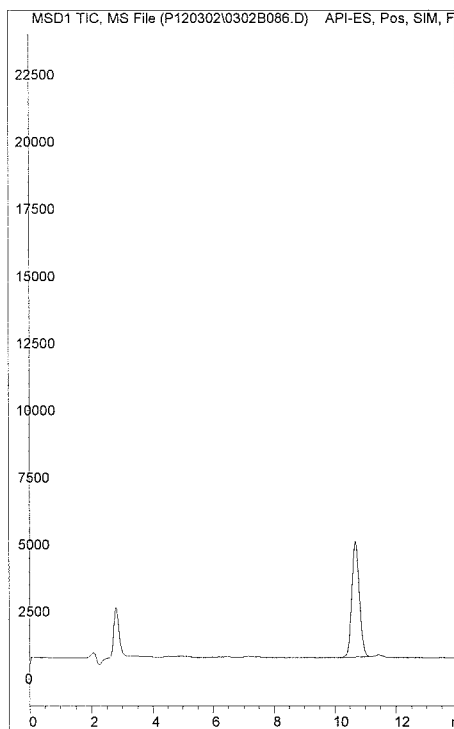
ホール

10 μ L/12 mL/2 g



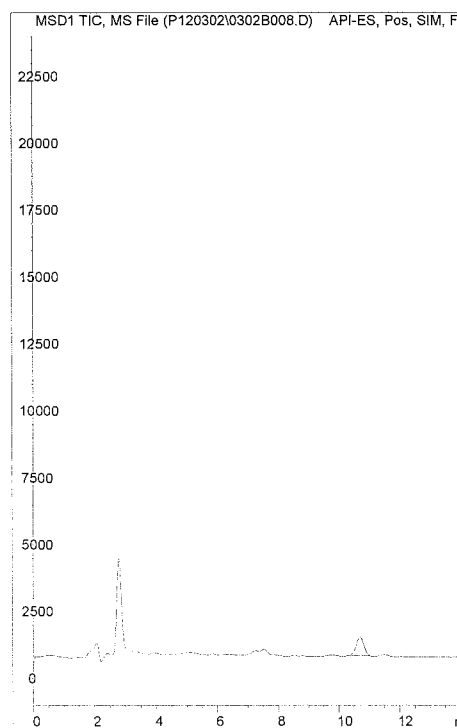
全果実

10 μ L/12 mL/2 g



果肉

10 μ L/2 mL/2 g



果肉(外)

10 μ L/2 mL/2 g

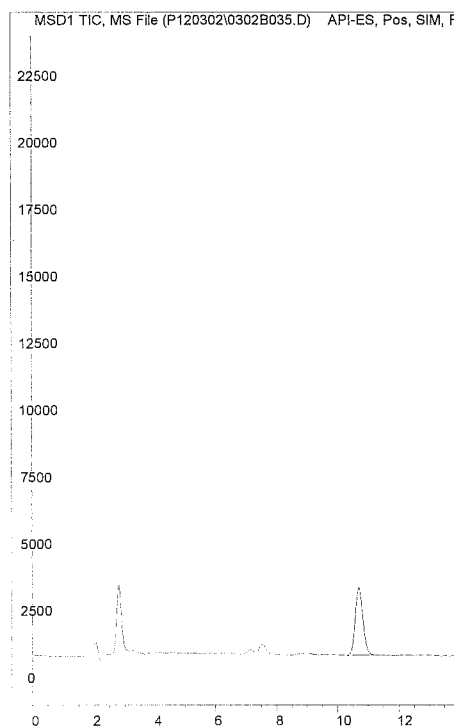
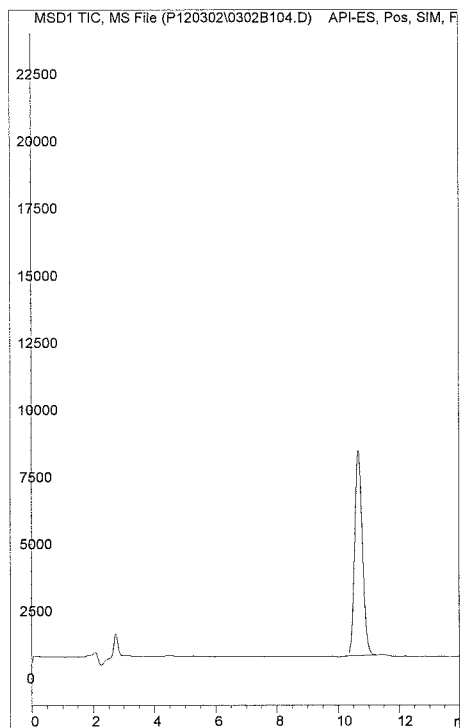


図 2.4.5. (続き) 処理のクロマトグラム

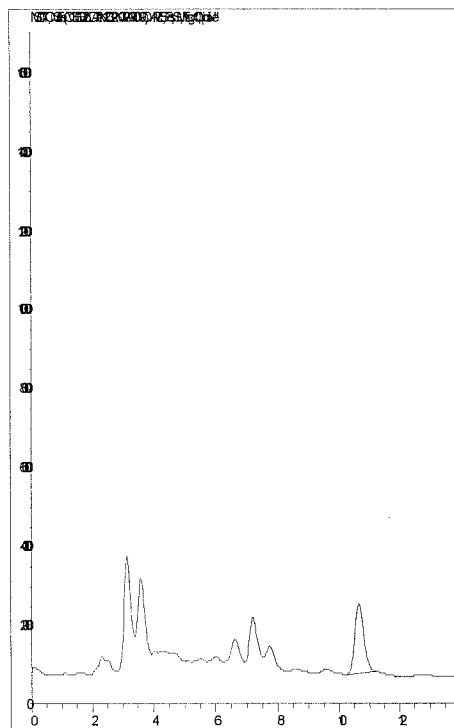
果皮

10 μ L/40 mL/1 g



果汁

10 μ L/1 mL/2.5 g



残渣

10 μ L/2 mL/2 g

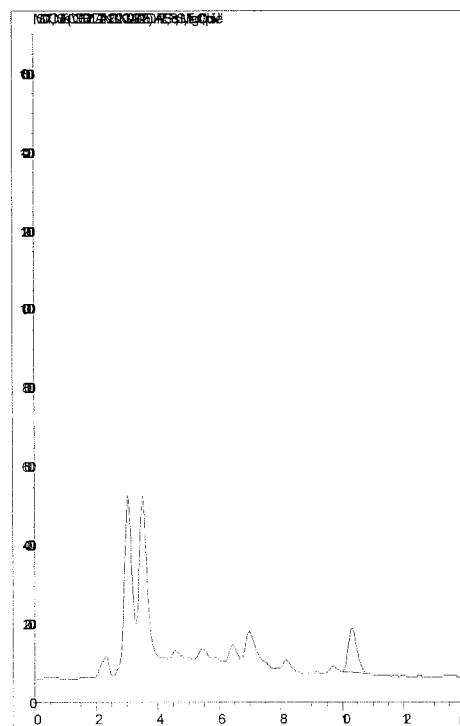
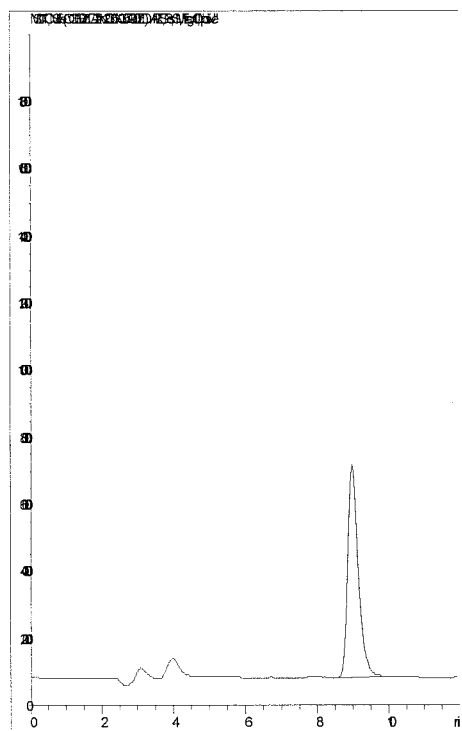


図 2.4.5. (続き) 処理のクロマトグラム

宮崎 メロン ノーネット 処理区

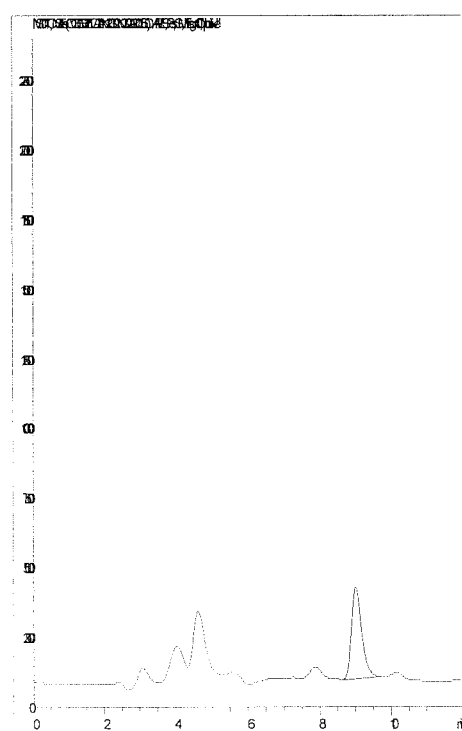
ホール

10 μ L/12 mL/2 g



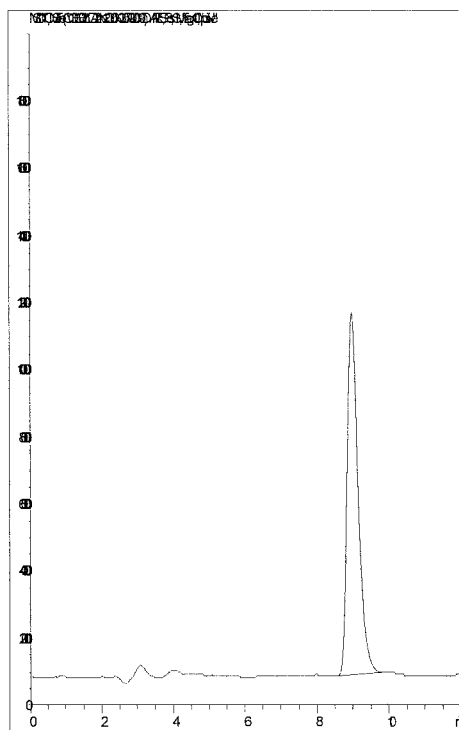
果肉

10 μ L/2 mL/2 g



全果実

10 μ L/4 mL/2 g



果肉(外)

10 μ L/6 mL/2 g

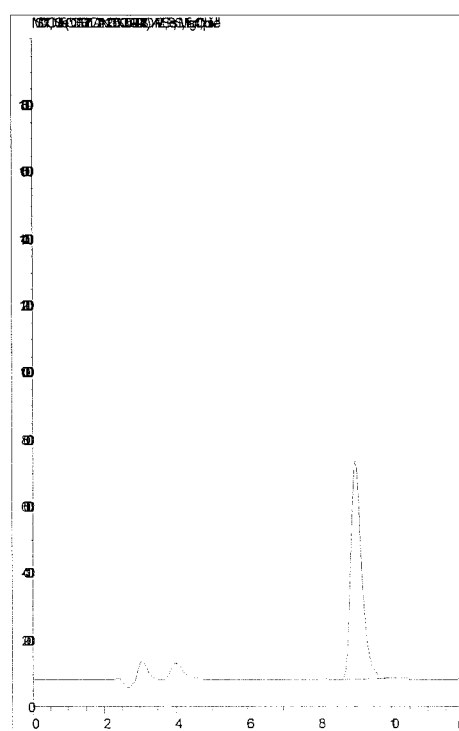
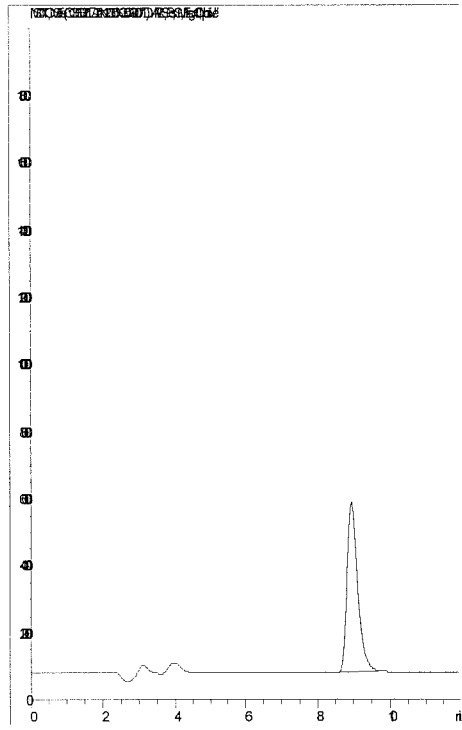


図 2.4.5 (続き) 処理のクロマトグラム

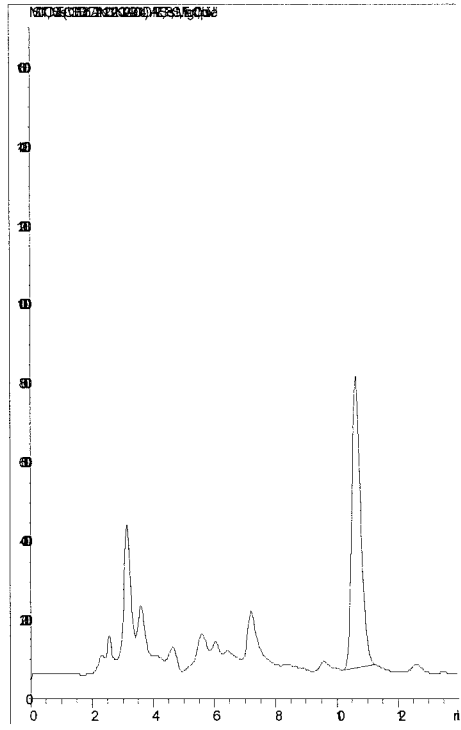
果皮

10 μ L/40 mL/1 g



果汁

10 μ L/1 mL/2.5 g



残渣

10 μ L/2 mL/2 g

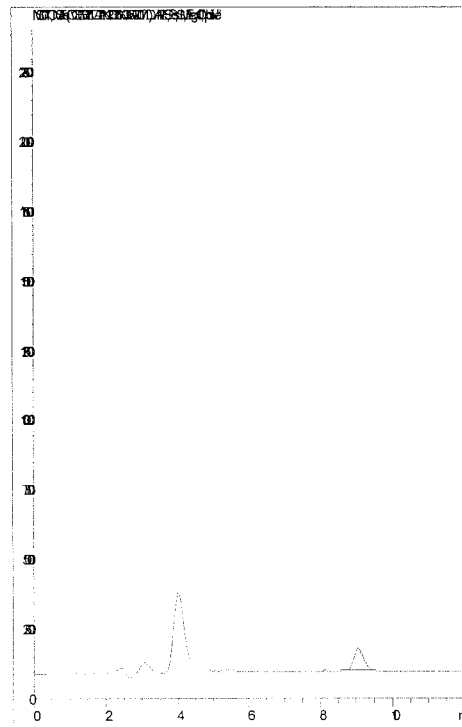


図 2.5. クロチアニジン

図 2.5.1. 検量線の一例

クロチアニジン

$$Y=aX+b$$

(February 29, 2012)

a= 872660.8028

b= 817.3259269

r= 0.999967298

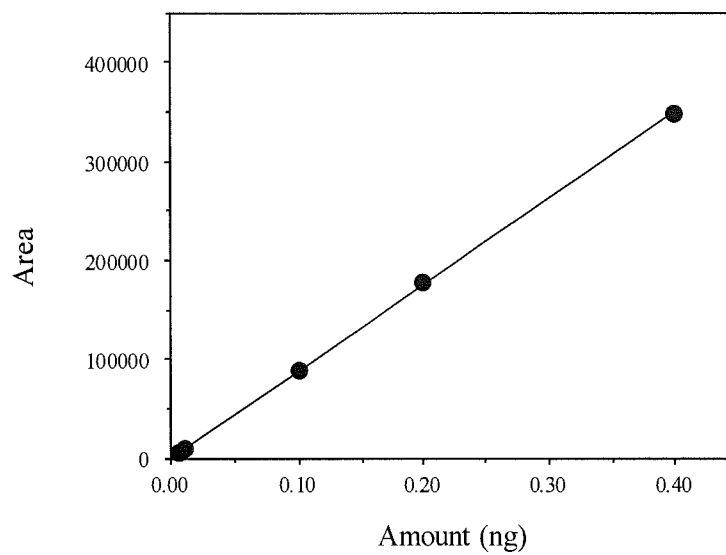
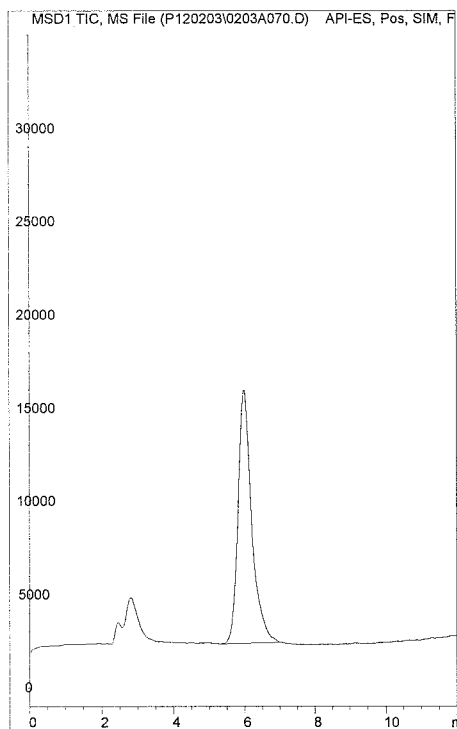


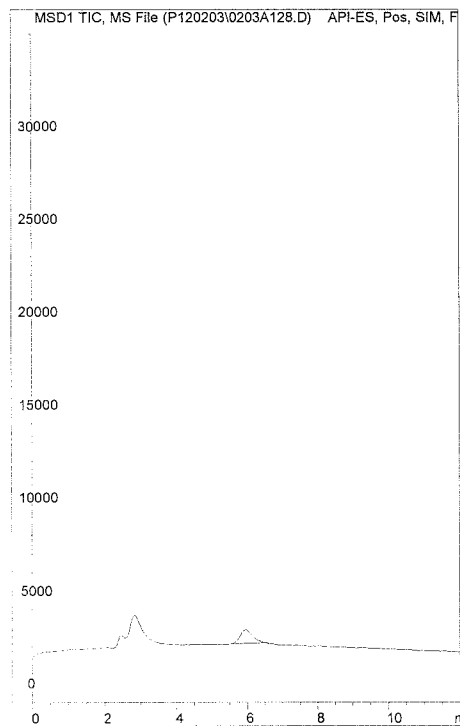
図 2.5.2. クロチアニジン標準品のクロマトグラム

図 2.5.2.1. クロチアニジン標準品のクロマトグラム (LC/MS:移動相メタノール)

標準品 0.02 ng



標準品 0.0125 ng (定量限界相当量)



標準品 0.01 ng (定量限界相当量)

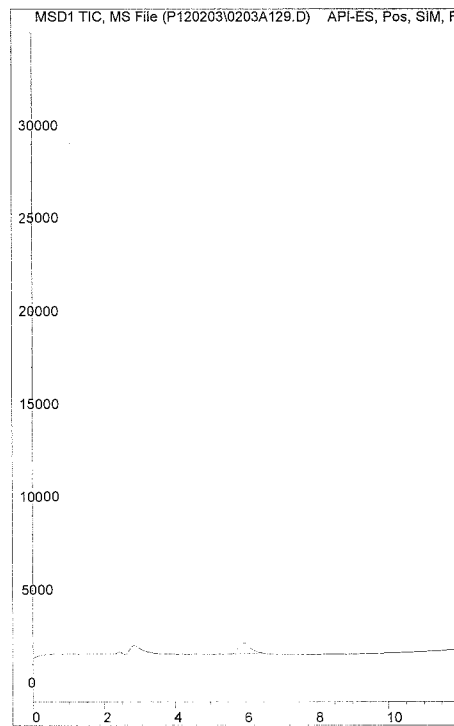
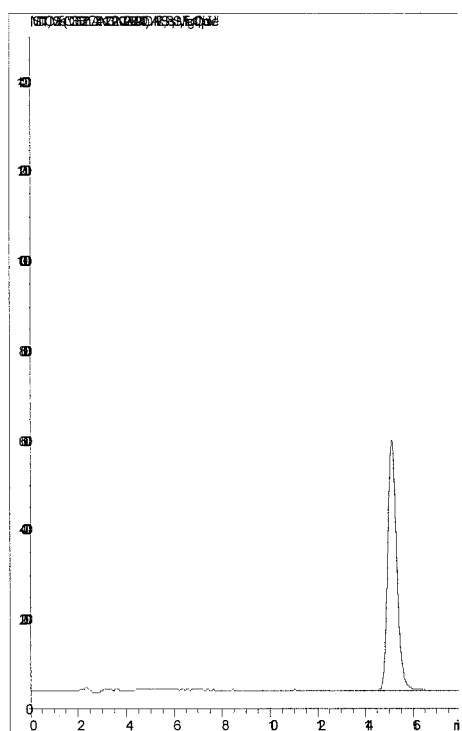
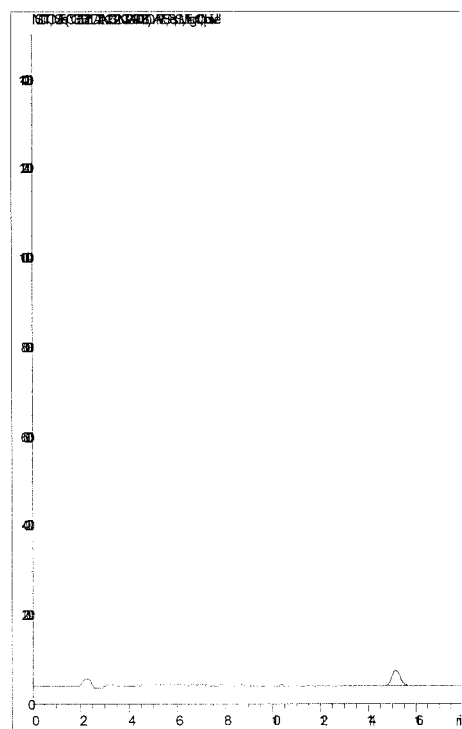


図 2.5.2.2. クロチアニジン標準品のクロマトグラム (LC/MS:移動相アセトニトリル)
標準品 0.02 ng



標準品 0.0125 ng (定量限界相当量)



標準品 0.01 ng (定量限界相当量)

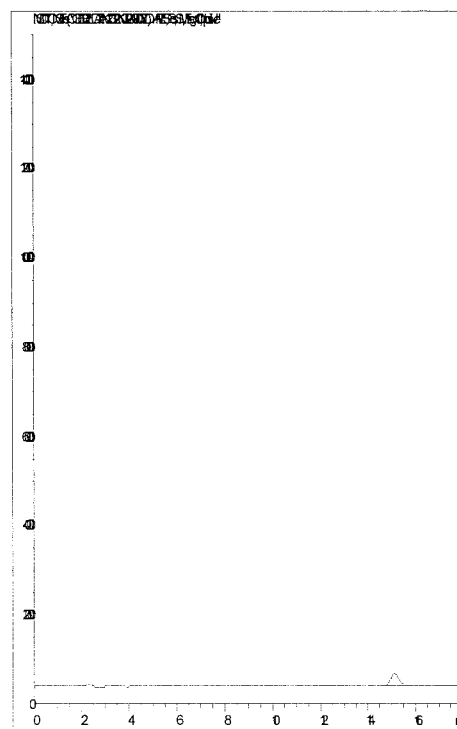
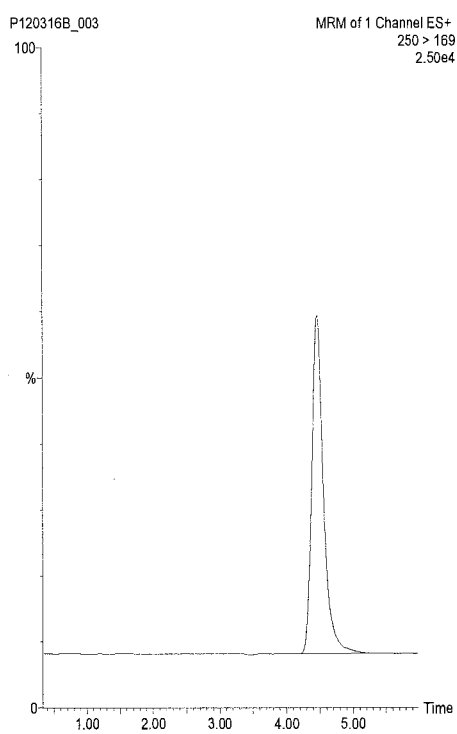
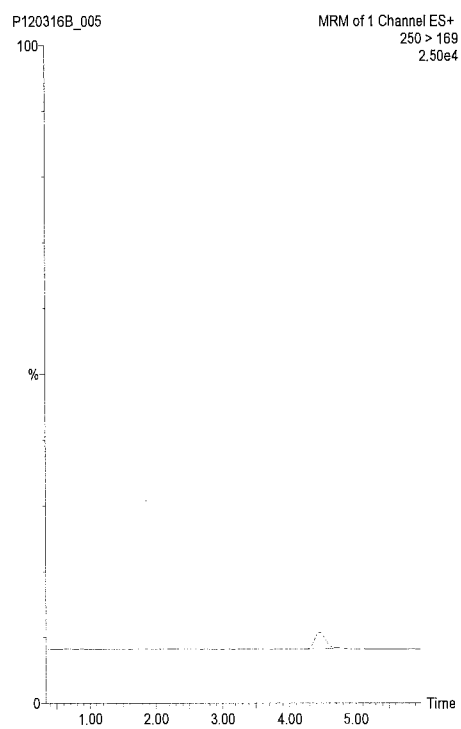


図 2.5.2.3. クロチアニジン標準品のクロマトグラム (LC/MS/MS)

標準品 0.2 ng



標準品 0.0125 ng (定量限界相当量)



標準品 0.01 ng (定量限界相当量)

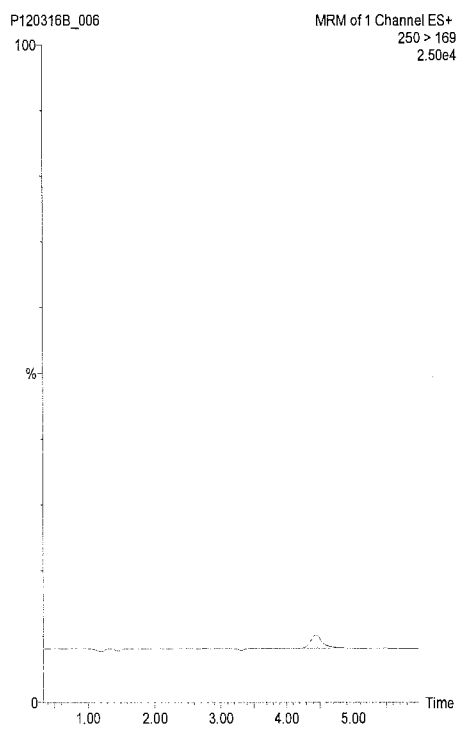


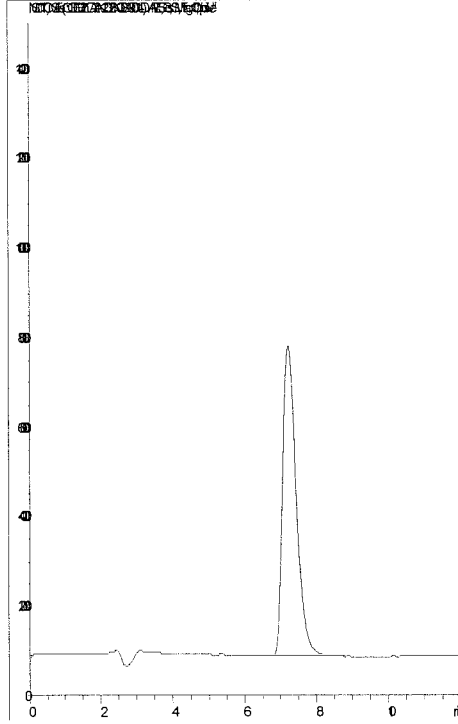
図 2.5.3. 回収率のクロマトグラム

図 2.5.3.1. 回収率のクロマトグラム (LC/MS:移動相メタノール)

高知 メロン ネット 全果実

1 mg/kg 添加

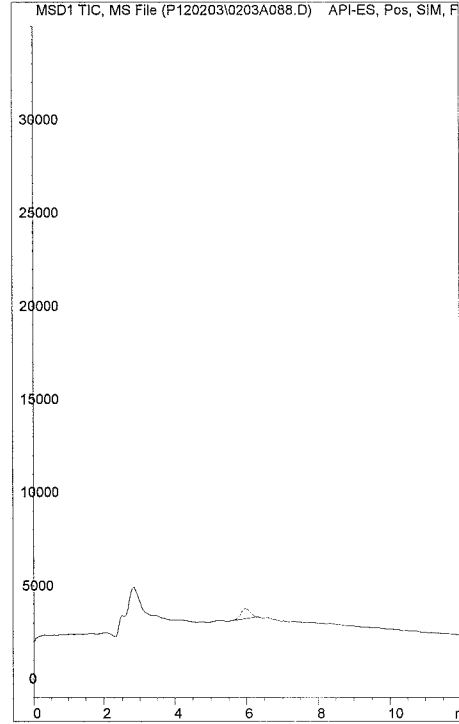
10 μ L/100 mL/2 g



高知 メロン ネット 全果実

0.002 mg/kg 添加

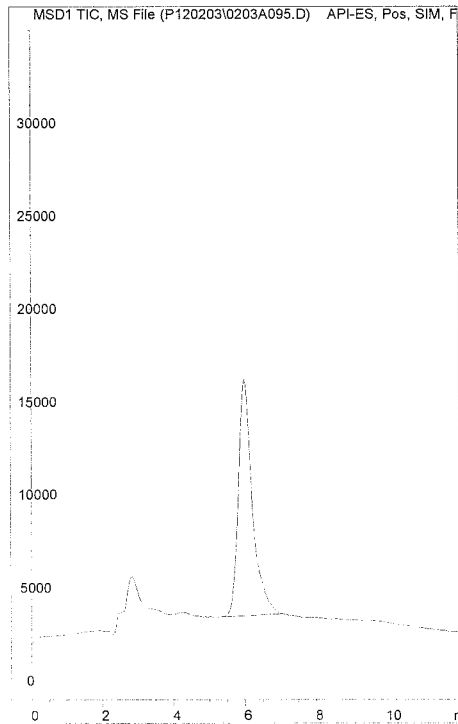
10 μ L/4 mL/2 g



高知 メロン ネット 果肉

0.05 mg/kg 添加

10 μ L/5 mL/2 g



高知 メロン ネット 果肉

0.001 mg/kg 添加

10 μ L/2 mL/2 g

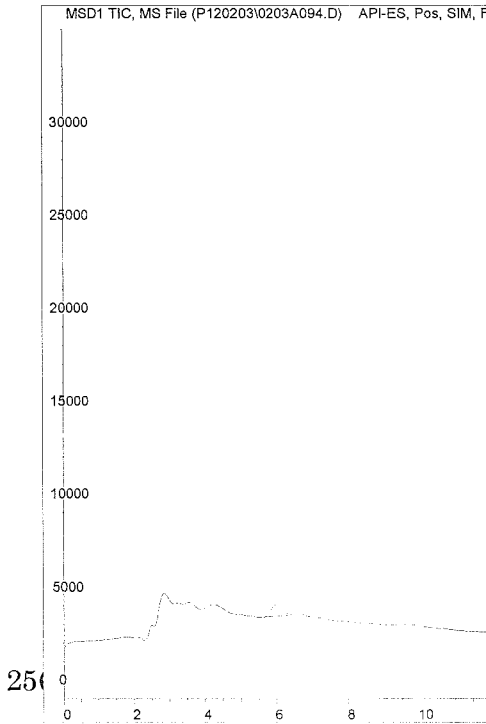
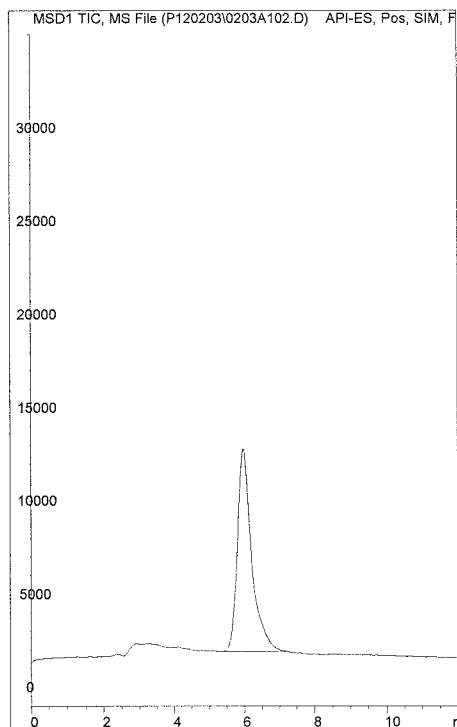


図 2.5.3.1. (続き) 回収率のクロマトグラム (LC/MS:移動相メタノール)

高知 メロン ネット 外側

0.05 mg/kg 添加

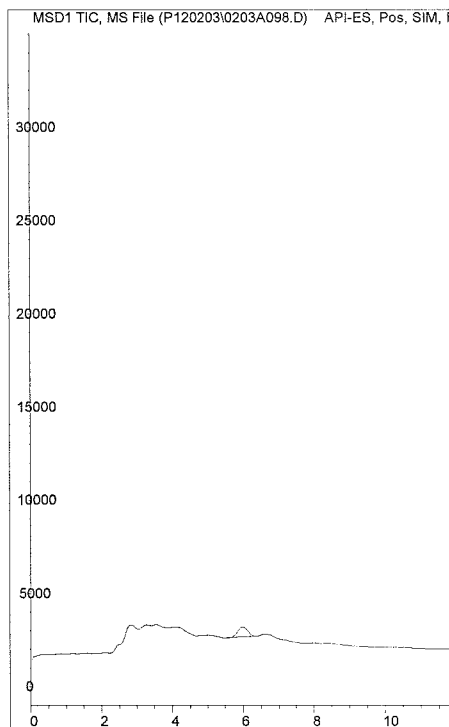
10 μ L/5 mL/2 g



高知 メロン ネット 外側

0.001 mg/kg 添加

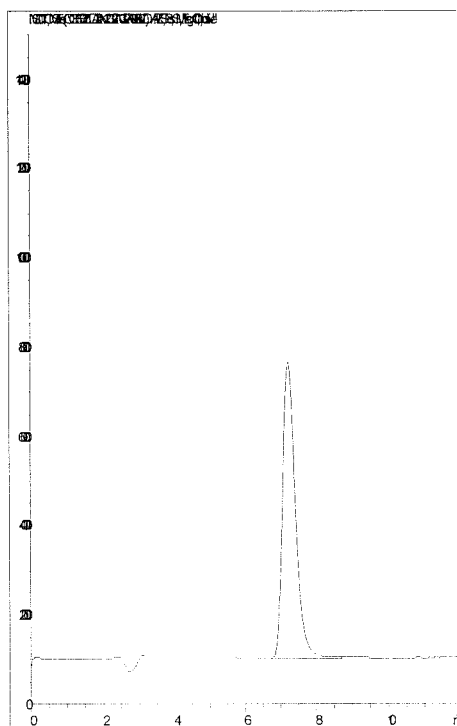
10 μ L/2 mL/2 g



高知 メロン ネット 果皮

5 mg/kg 添加

10 μ L/250 mL/1 g



高知 メロン ネット 果皮

0.005 mg/kg 添加

10 μ L/4 mL/1 g

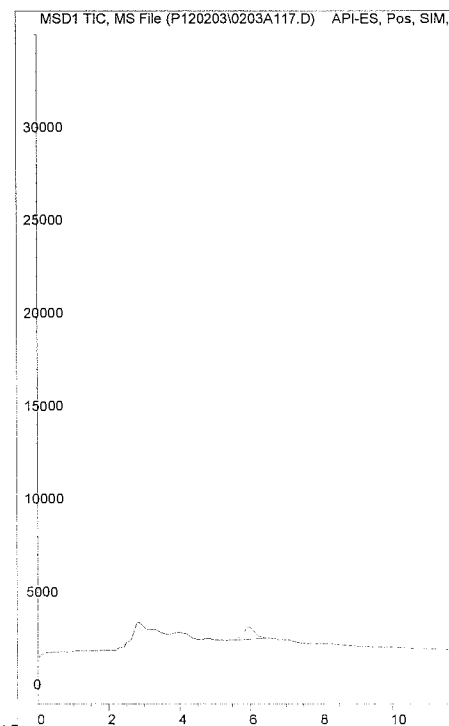
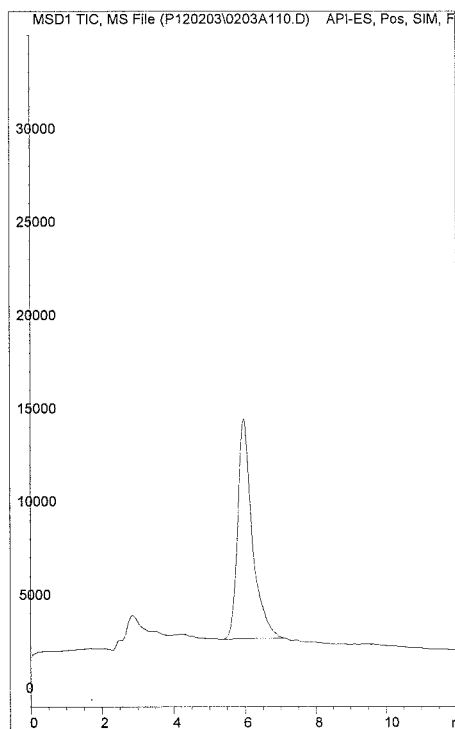


図 2.5.3.1. (続き) 回収率のクロマトグラム (LC/MS:移動相メタノール)

高知 メロン ネット 絞るかす

0.05 mg/kg 添加

10 μ L/5 mL/2 g



高知 メロン ネット 絞るかす

0.001 mg/kg 添加

10 μ L/2 mL/2 g

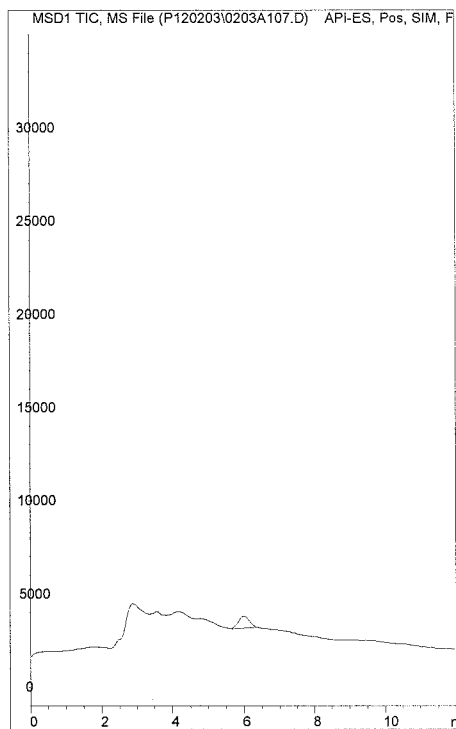
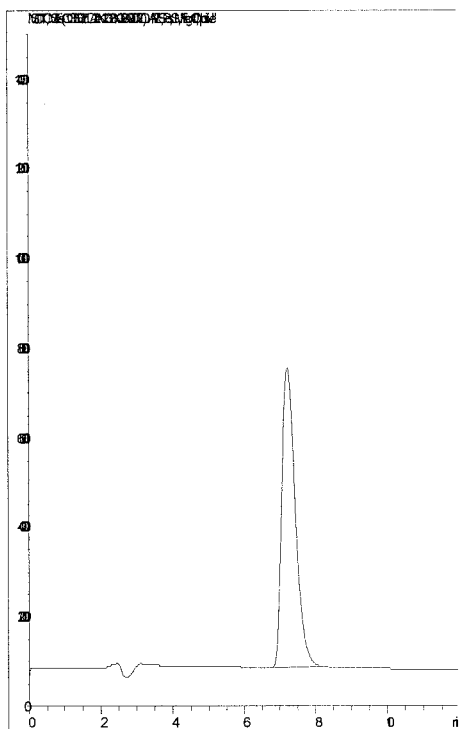


図 2.5.3.1. (続き) 回収率のクロマトグラム (LC/MS:移動相メタノール)

高知 メロン ノーネット 全果実

1 mg/kg 添加

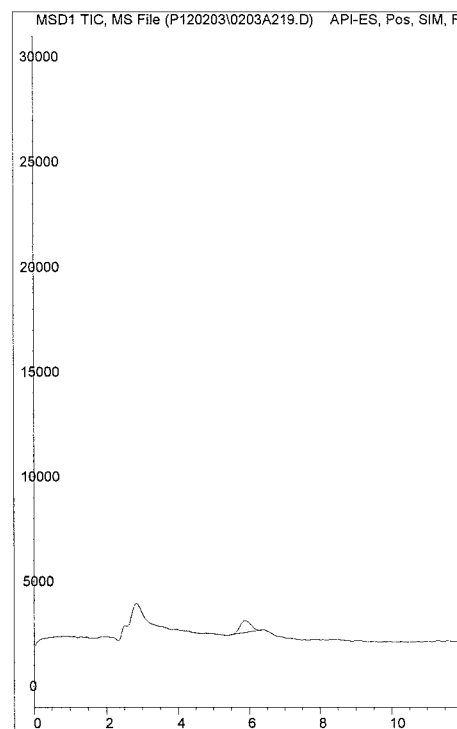
10 μ L/100 mL/2 g



高知 メロン ノーネット 全果実

0.002 mg/kg 添加

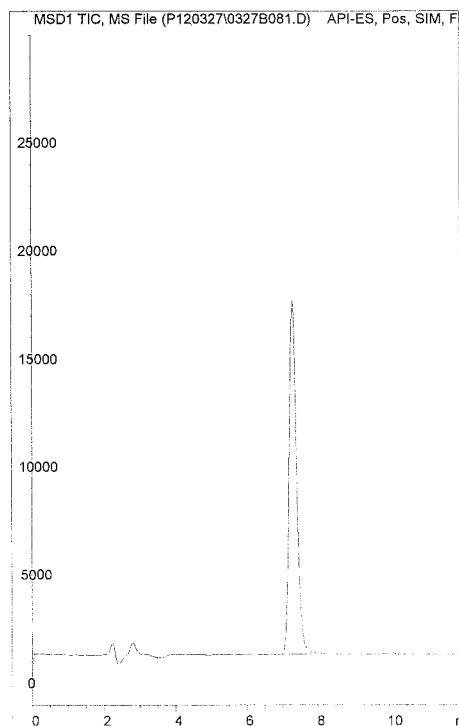
10 μ L/4 mL/2 g



高知 メロン ノーネット 果肉

0.2 mg/kg 添加

10 μ L/20 mL/2 g



高知 メロン ノーネット 果肉

0.001 mg/kg 添加

10 μ L/2 mL/2 g

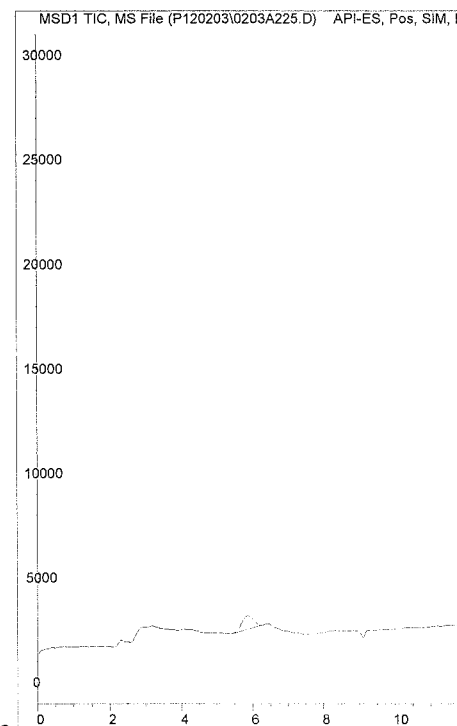
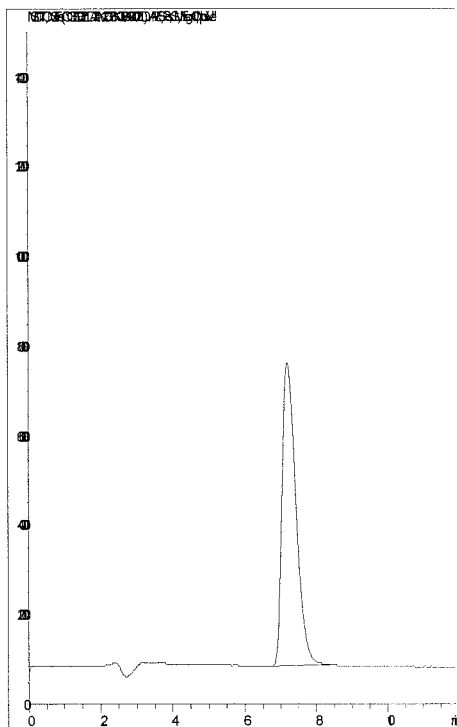


図 2.5.3.1. (続き) 回収率のクロマトグラム (LC/MS:移動相メタノール)

高知 メロン ノーネット 外側

1 mg/kg 添加

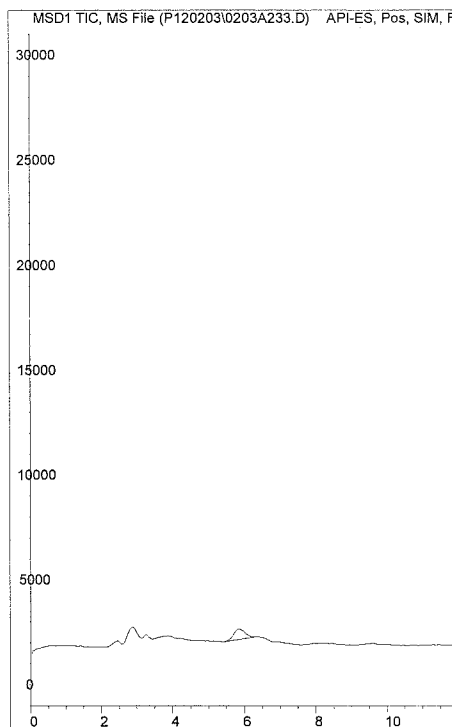
10 μ L/100 mL/2 g



高知 メロン ノーネット 外側

0.001 mg/kg 添加

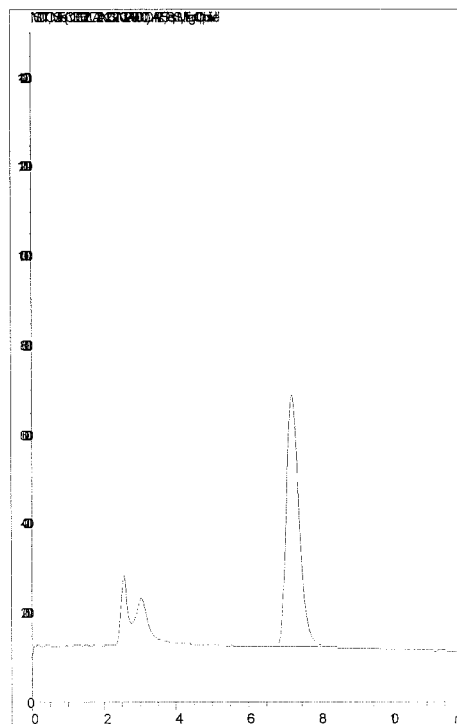
10 μ L/2 mL/2 g



高知 メロン ノーネット 果皮

5 mg/kg 添加

10 μ L/250 mL/1 g



高知 メロン ノーネット 果皮

0.005 mg/kg 添加

10 μ L/4 mL/1 g

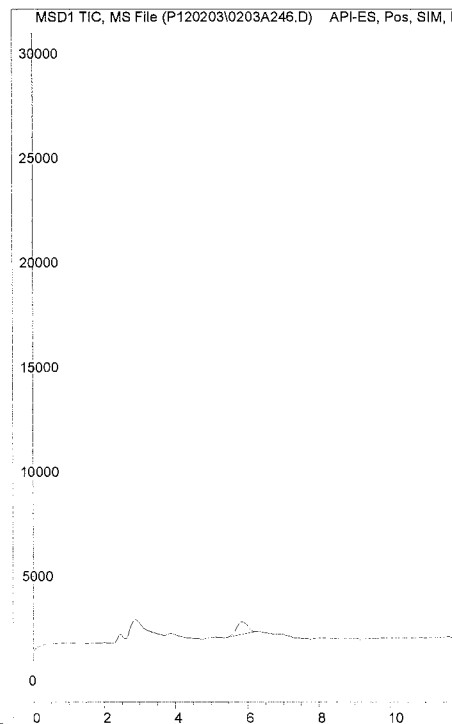
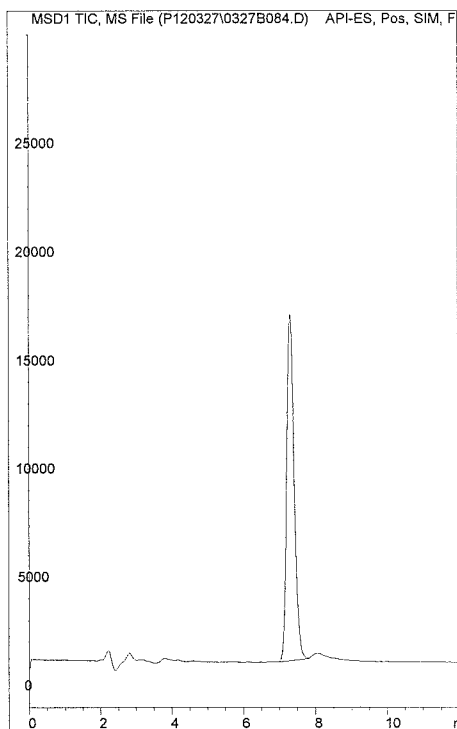


図 2.5.3.1. (続き) 回収率のクロマトグラム (LC/MS:移動相メタノール)

高知 メロン ノーネット 絞りかす

0.2 mg/kg 添加

10 μ L/20 mL/2 g



高知 メロン ノーネット 絞りかす

0.001 mg/kg 添加

10 μ L/2 mL/2 g

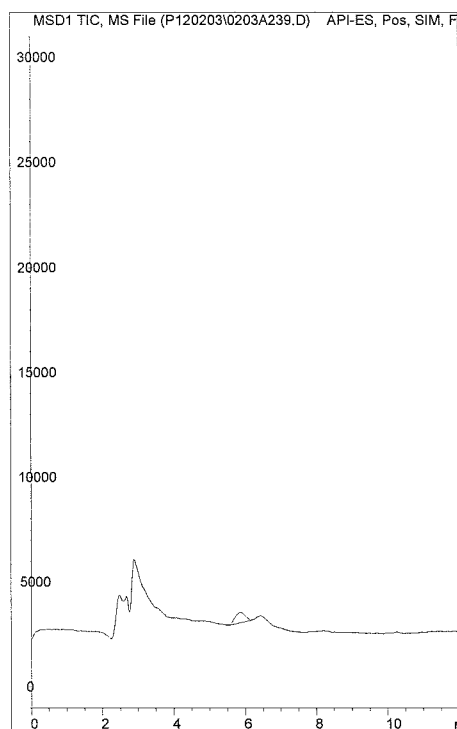
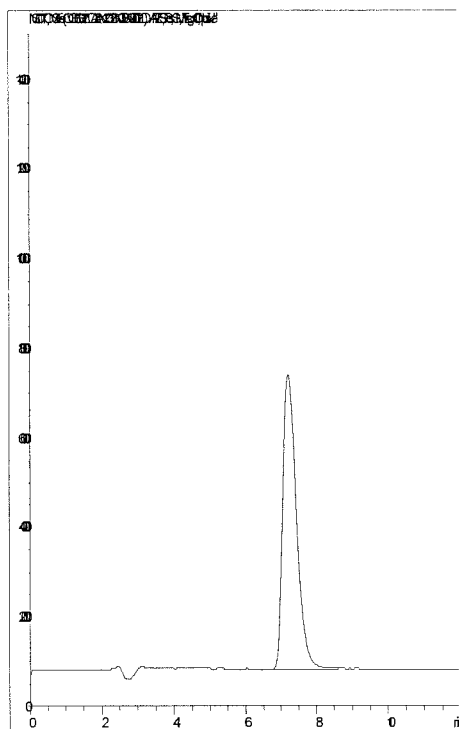


図 2.5.3.1. (続き) 回収率のクロマトグラム (LC/MS:移動相メタノール)

宮崎 メロン ネット 全果実

1 mg/kg 添加

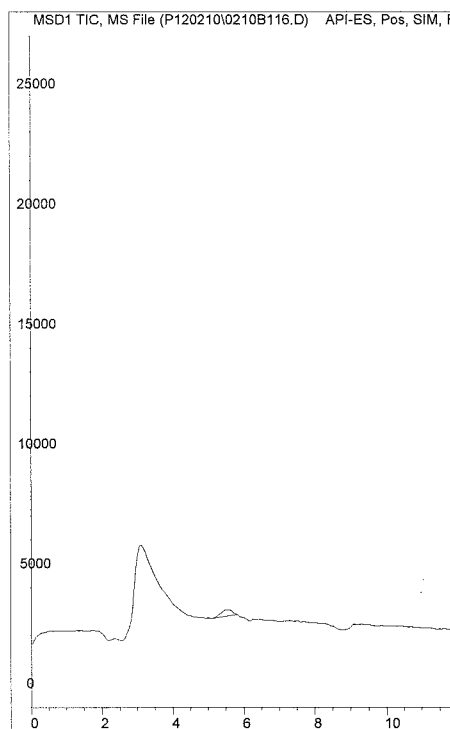
10 μ L/100 mL/2 g



宮崎 メロン ネット 全果実

0.002 mg/kg 添加

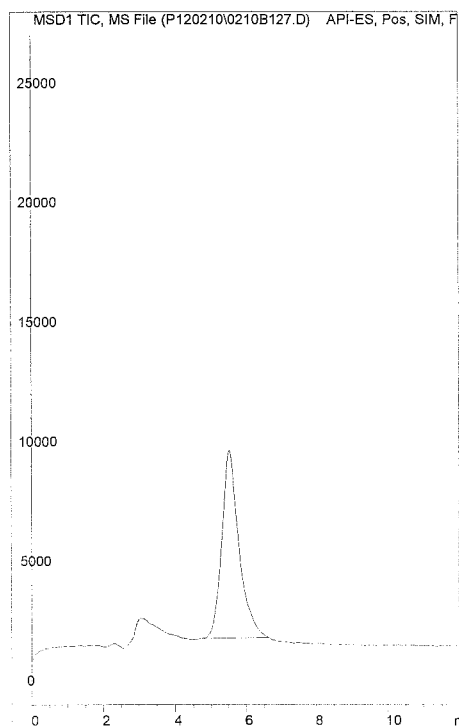
10 μ L/4 mL/2 g



宮崎 メロン ネット 果肉

0.05 mg/kg 添加

10 μ L/5 mL/2 g



宮崎 メロン ネット 果肉

0.001 mg/kg 添加

10 μ L/2 mL/2 g

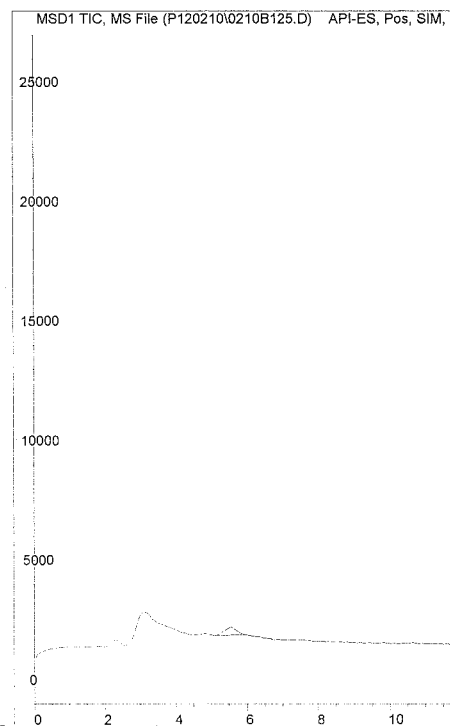
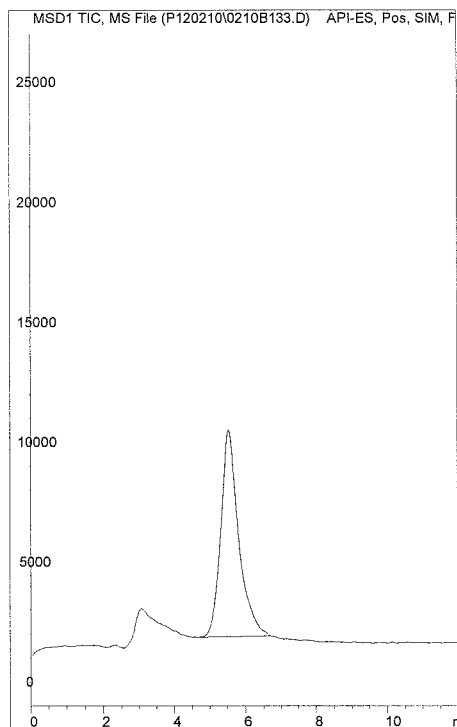


図 2.5.3.1. (続き) 回収率のクロマトグラム (LC/MS:移動相メタノール)

宮崎 メロン ネット 外側

0.05 mg/kg 添加

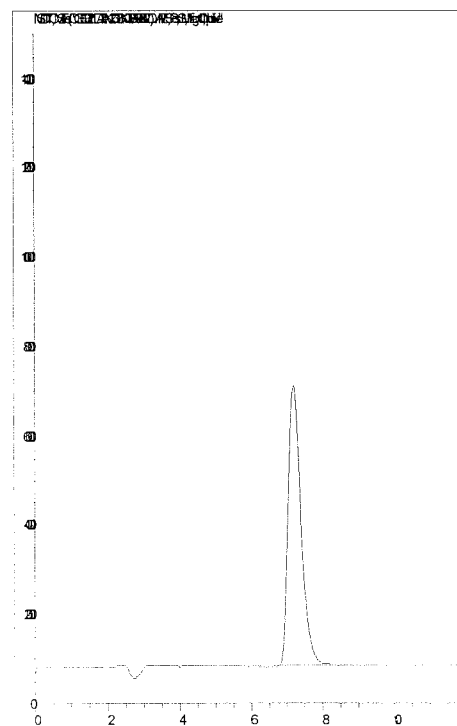
10 μ L/5 mL/2 g



宮崎 メロン ネット 果皮

5 mg/kg 添加

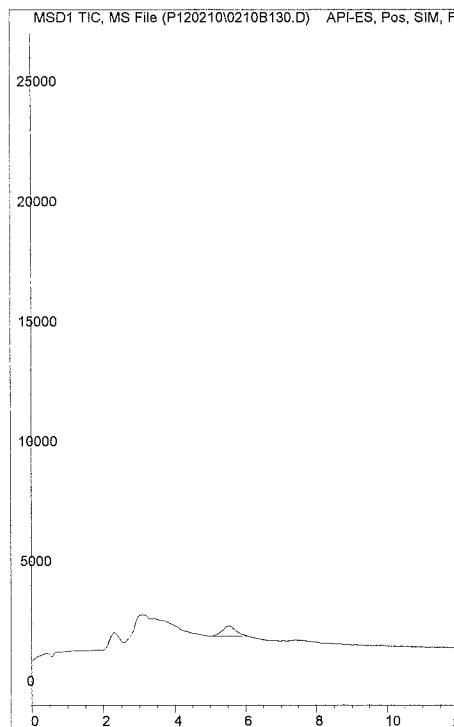
10 μ L/250 mL/1 g



宮崎 メロン ネット 外側

0.001 mg/kg 添加

10 μ L/2 mL/2 g



宮崎 メロン ネット 果皮

0.005 mg/kg 添加

10 μ L/4 mL/1 g

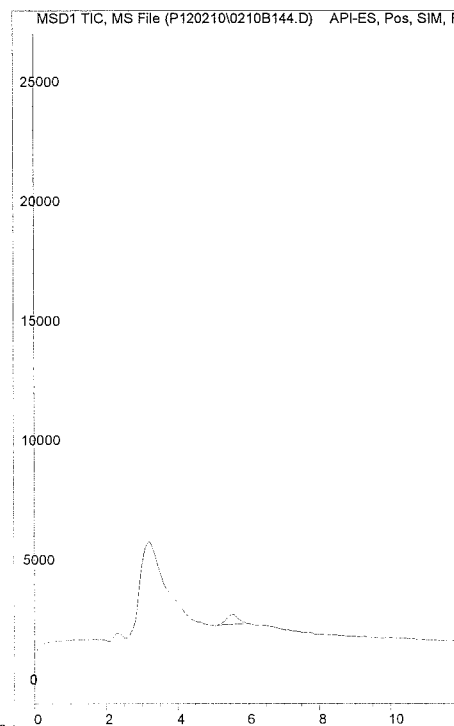
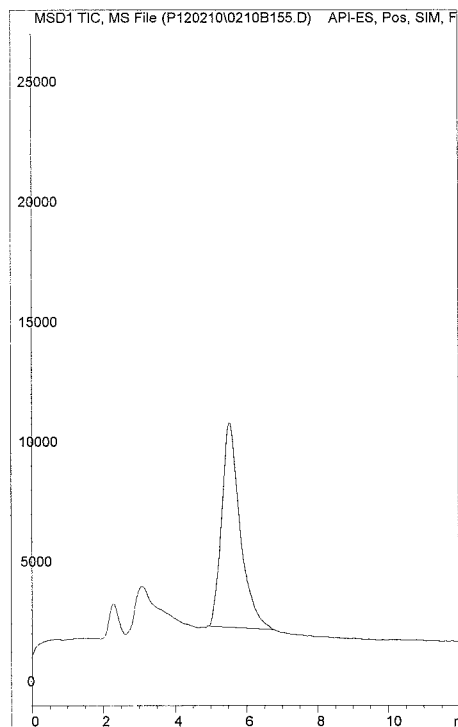


図 2.5.3.1. (続き) 回収率のクロマトグラム (LC/MS:移動相メタノール)

宮崎 メロン ネット 果汁

0.025 mg/kg 添加

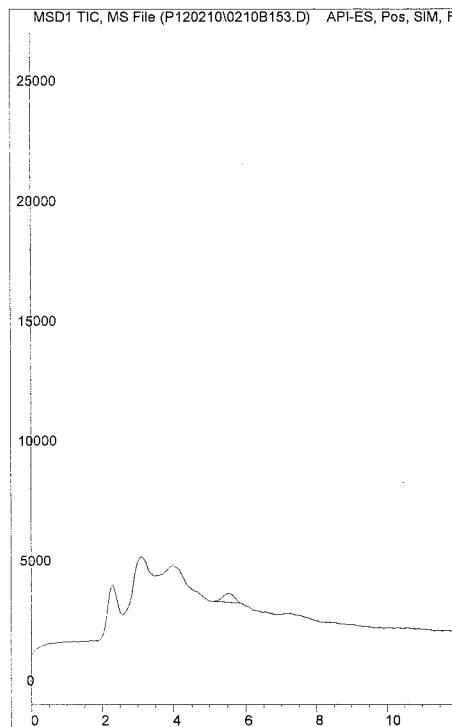
10 μ L/3 mL/2.5 g



宮崎 メロン ネット 果汁

0.0005 mg/kg 添加

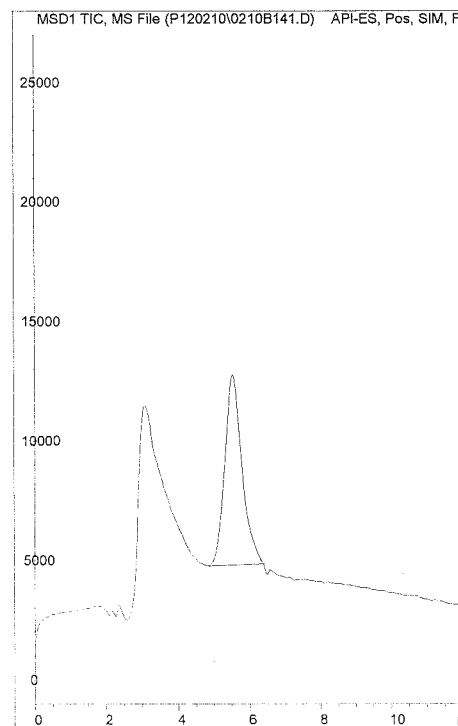
10 μ L/1 mL/2.5 g



宮崎 メロン ネット 絞りかす

0.05 mg/kg 添加

10 μ L/5 mL/2 g



宮崎 メロン ネット 絞りかす

0.001 mg/kg 添加

10 μ L/2 mL/2 g

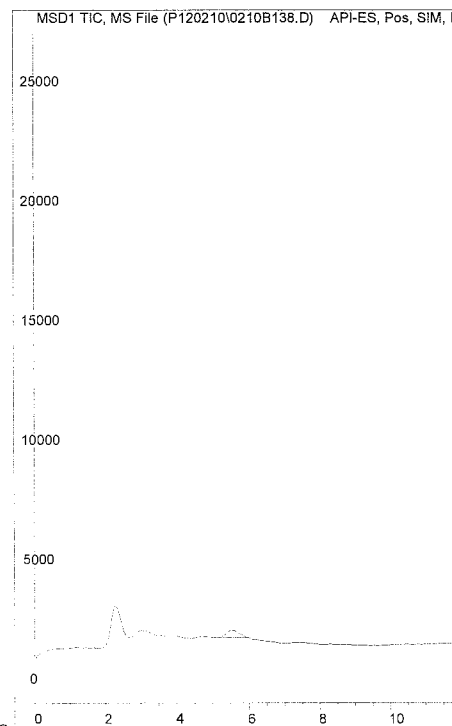
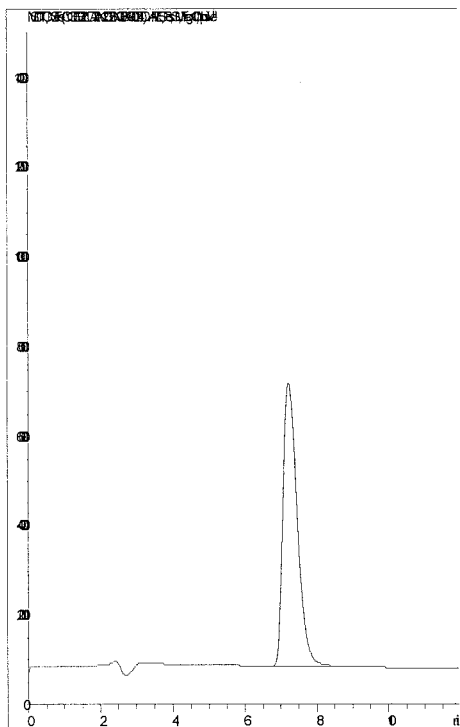


図 2.5.3.1. (続き) 回収率のクロマトグラム (LC/MS:移動相メタノール)

宮崎 メロン ノーネット 全果実

1 mg/kg 添加

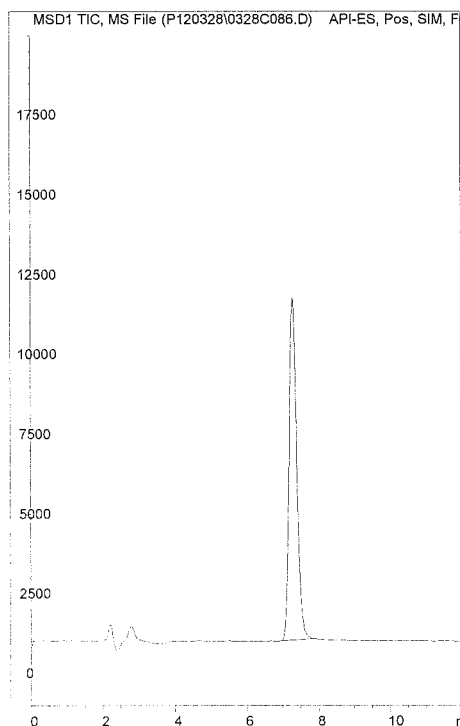
10 μ L/100 mL/2 g



宮崎 メロン ノーネット 果皮

5 mg/kg 添加

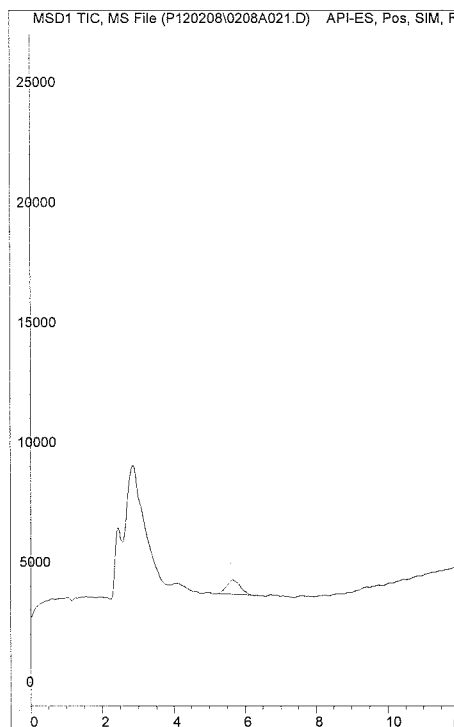
10 μ L/250 mL/1 g



宮崎 メロン ノーネット 全果実

0.002 mg/kg 添加

10 μ L/4 mL/2 g



宮崎 メロン ノーネット 果皮

0.005 mg/kg 添加

10 μ L/4 mL/1 g

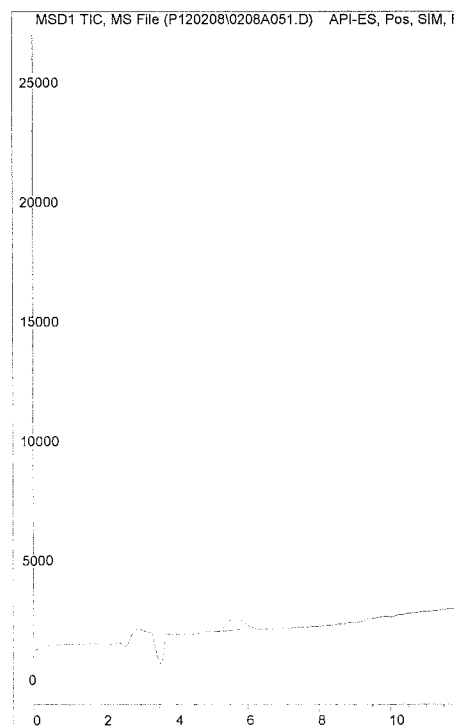
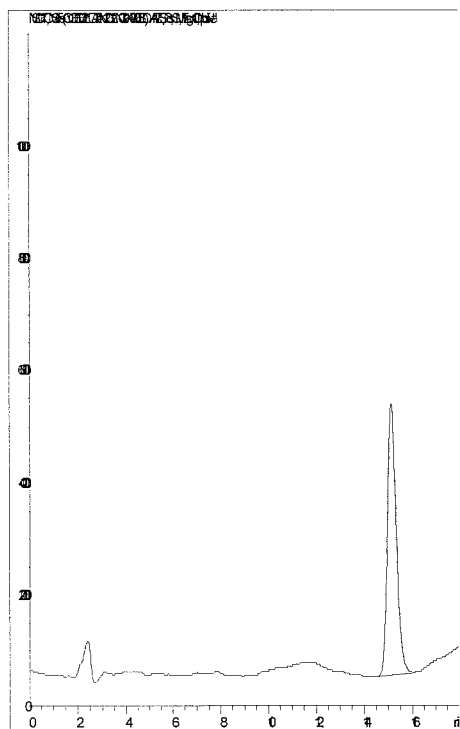


図 2.5.3.2. 回収率のクロマトグラム (LC/MS:移動相アセトニトリル)

高知 メロン ネット 果汁

0.025 mg/kg 添加

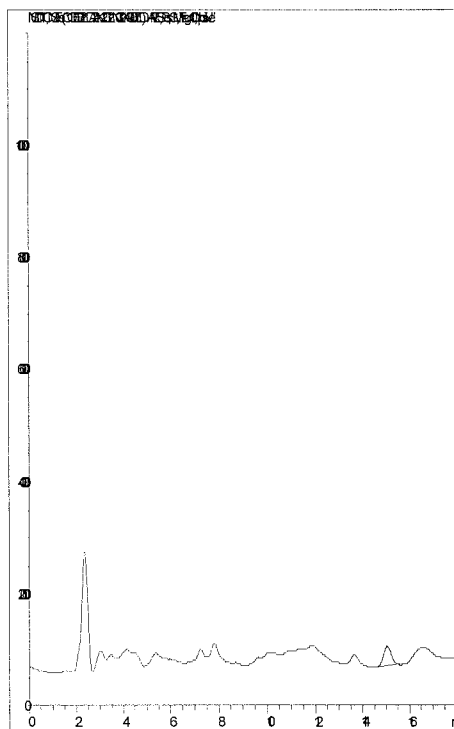
10 μ L/3 mL/2.5 g



高知 メロン ネット 果汁

0.0005 mg/kg 添加

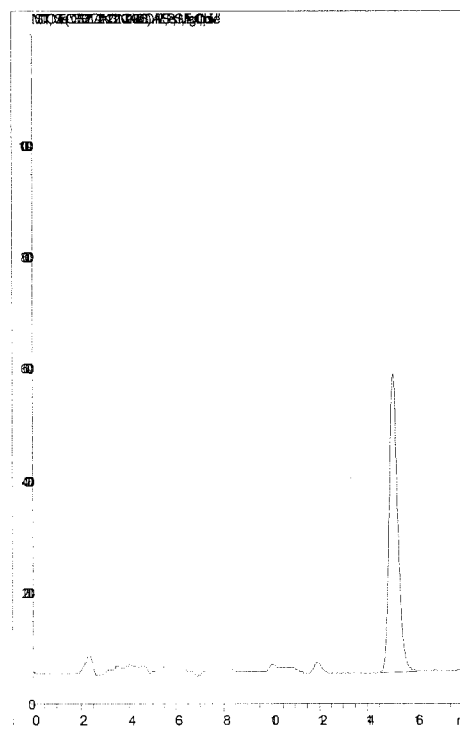
10 μ L/1 mL/2.5 g



高知 メロン ノーネット 果汁

0.1 mg/kg 添加

10 μ L/10 mL/2.5 g



高知 メロン ノーネット 果汁

0.0005 mg/kg 添加

10 μ L/1 mL/2.5 g

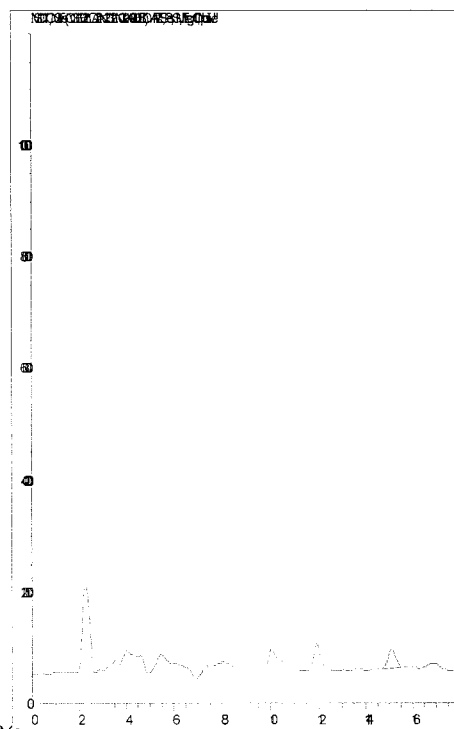
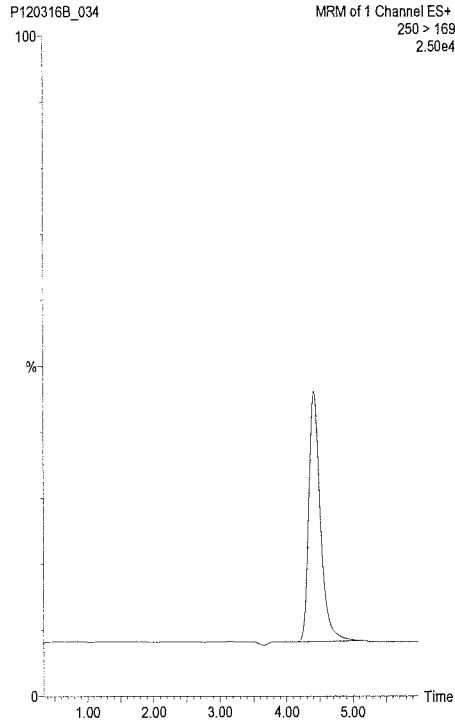


図 2.5.3.3. 回収率のクロマトグラム (LC/MS/MS)

宮崎 メロン ノーネット 果肉

0.05 mg/kg 添加

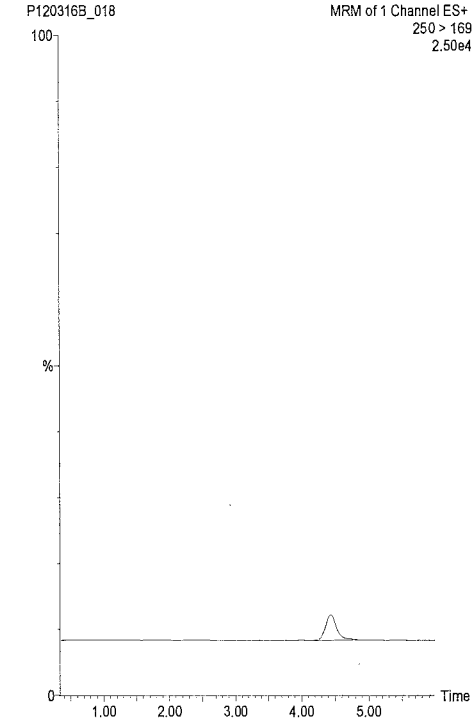
10 μ L/5 mL/2 g



宮崎 メロン ノーネット 果肉

0.001 mg/kg 添加

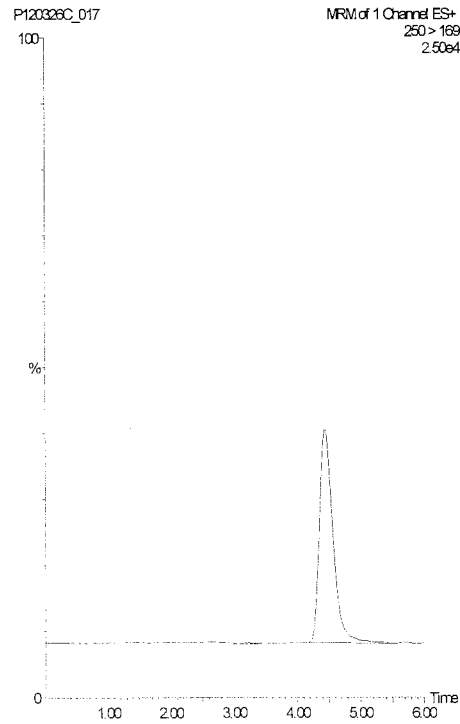
10 μ L/2 mL/2 g



宮崎 メロン ノーネット 外側

1 mg/kg 添加

10 μ L/100 mL/2 g



宮崎 メロン ノーネット 外側

0.001 mg/kg 添加

10 μ L/2 mL/2 g

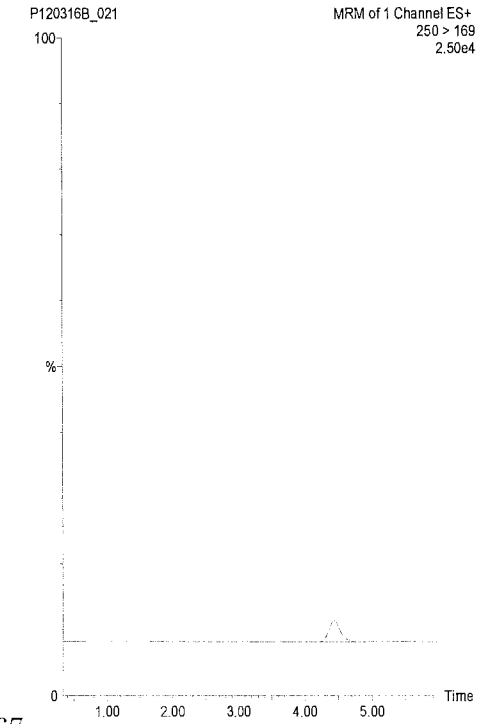
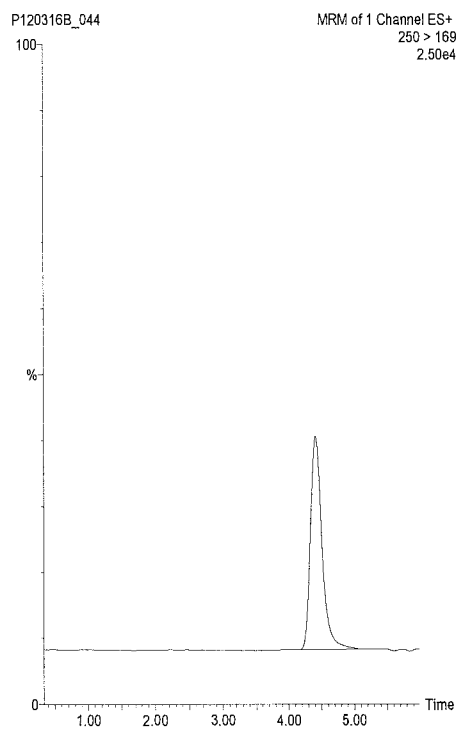


図 2.5.3.3. (続き) 回収率のクロマトグラム (LC/MS/MS)

宮崎 メロン ノーネット 果汁

0.025 mg/kg 添加

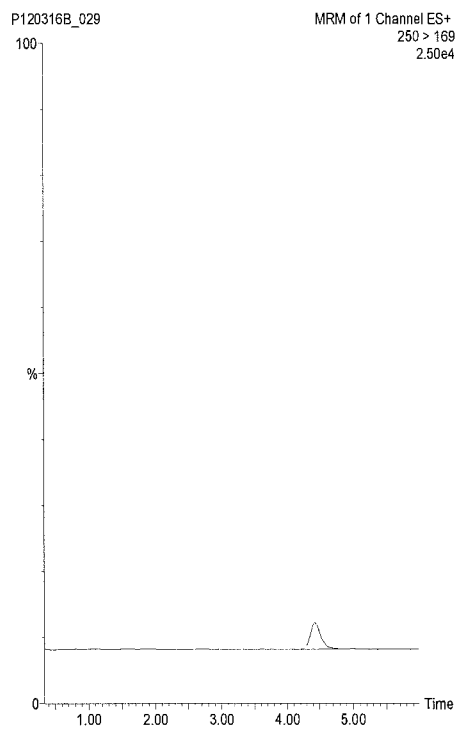
10 μ L/3 mL/2.5 g



宮崎 メロン ノーネット 果汁

0.0005 mg/kg 添加

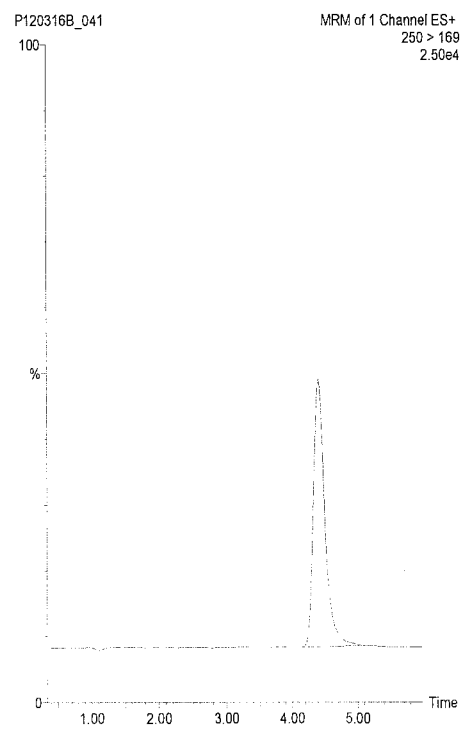
10 μ L/1 mL/2.5 g



宮崎 メロン ノーネット 絞りかす

0.05 mg/kg 添加

10 μ L/5 mL/2 g



宮崎 メロン ノーネット 絞りかす

0.001 mg/kg 添加

10 μ L/2 mL/2 g

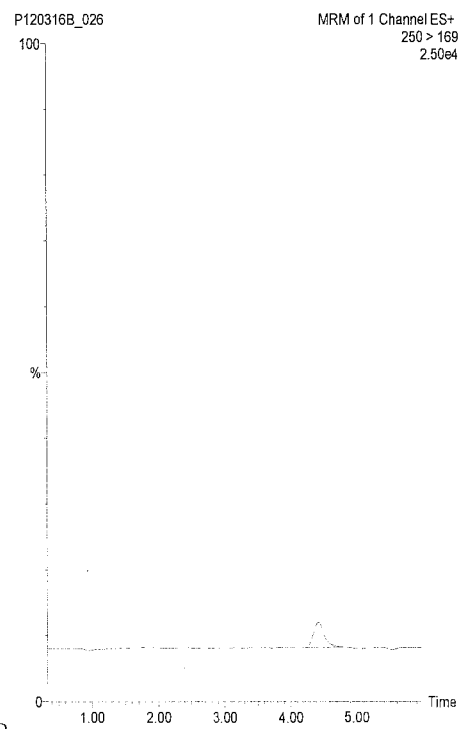
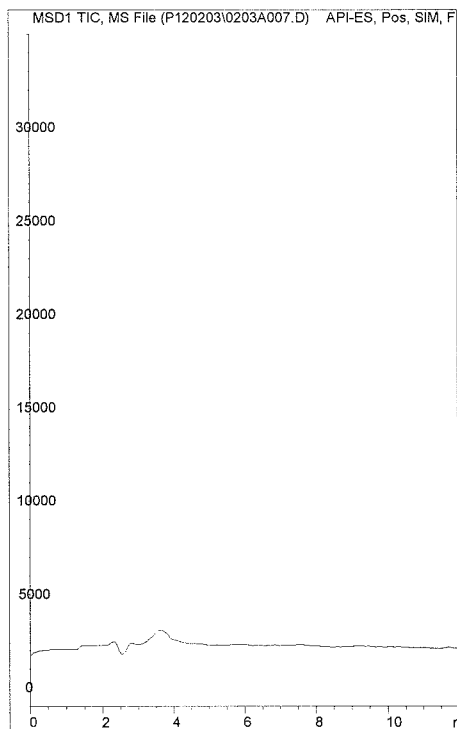


図 2.5.4. 無処理のクロマトグラム

図 2.5.4.1. 無処理のクロマトグラム (LC/MS:移動相メタノール)

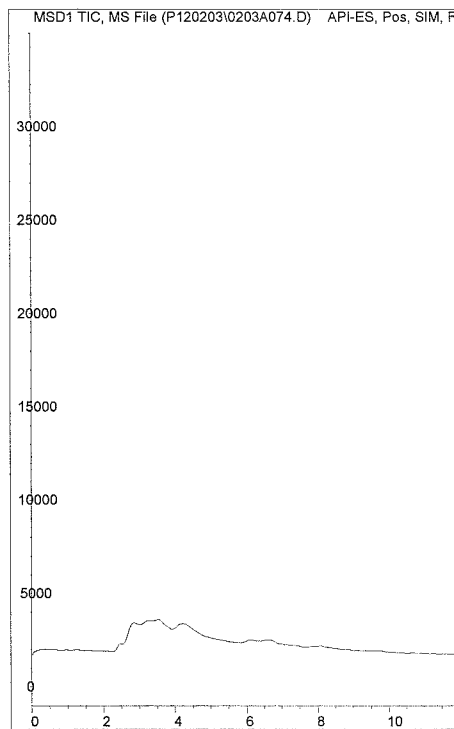
高知 メロン ネット 全果実

10 μ L/4 mL/2 g



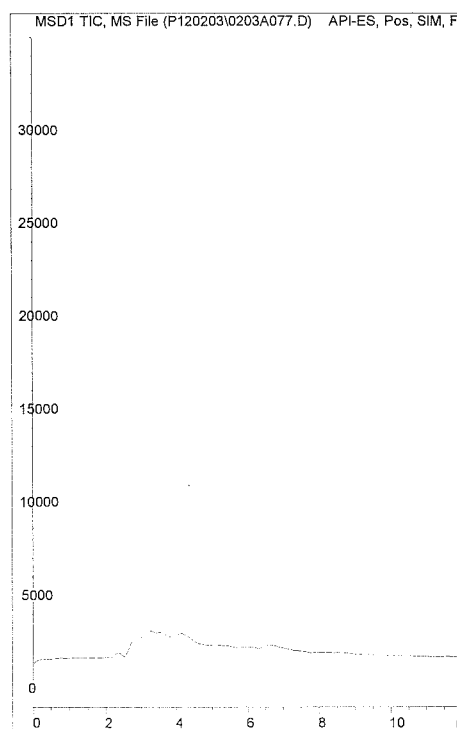
高知 メロン ネット 果肉

10 μ L/2 mL/2 g



高知 メロン ネット 果肉(外)

10 μ L/2 mL/2 g



高知 メロン ネット 果皮

10 μ L/4 mL/1 g

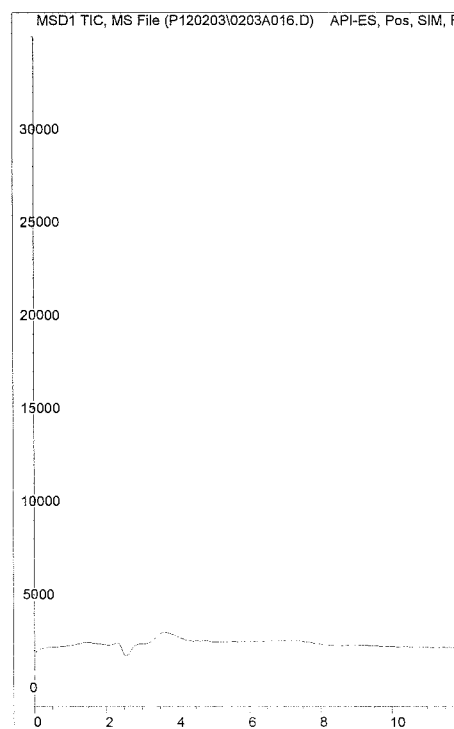
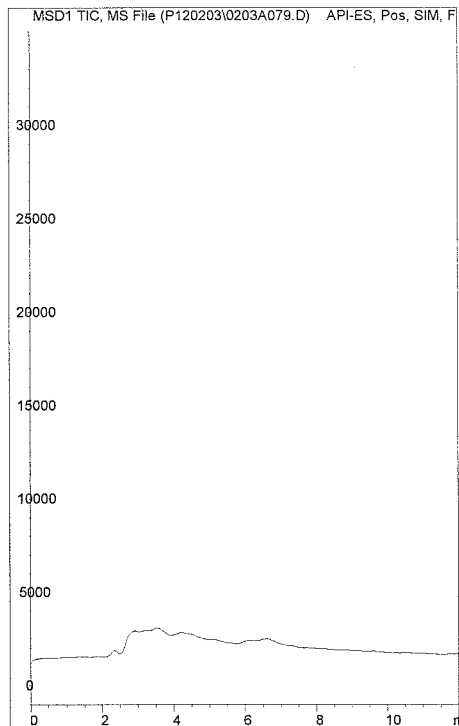


図 2.5.4.1. 無処理のクロマトグラム (LC/MS:移動相メタノール)

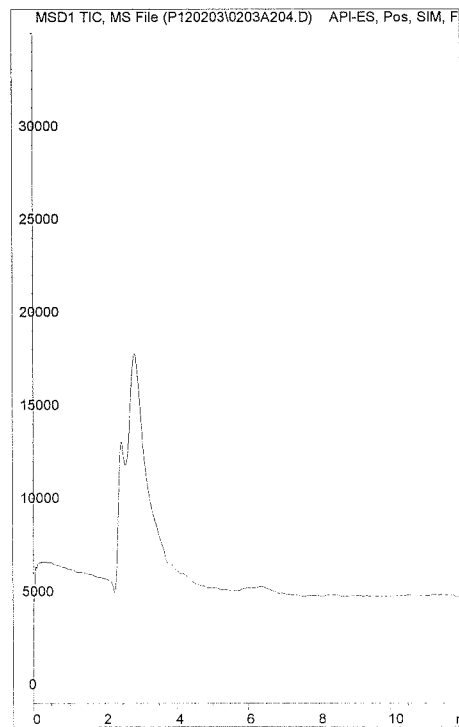
高知 メロン ネット 絞りかす

10 μ L/2 mL/2 g



高知 メロン ノーネット 全果実

10 μ L/4 mL/2 g



高知 メロン ノーネット 果肉

10 μ L/2 mL/2 g

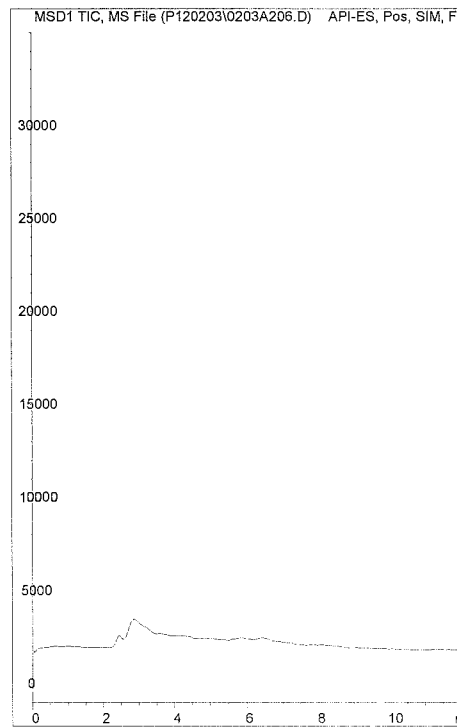
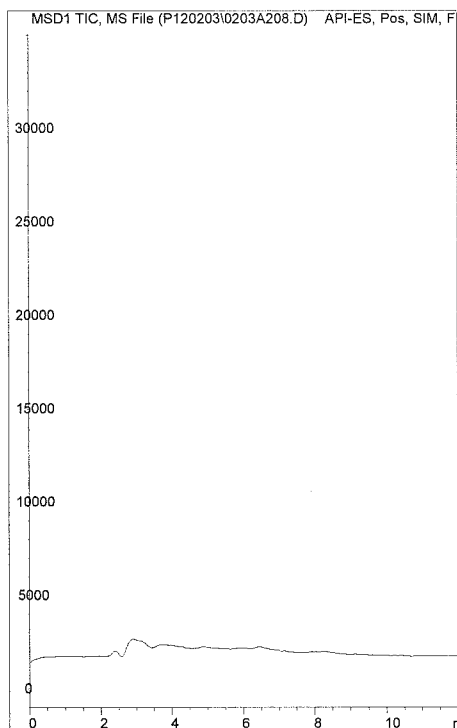


図 2.5.4.1. 無処理のクロマトグラム (LC/MS:移動相メタノール)

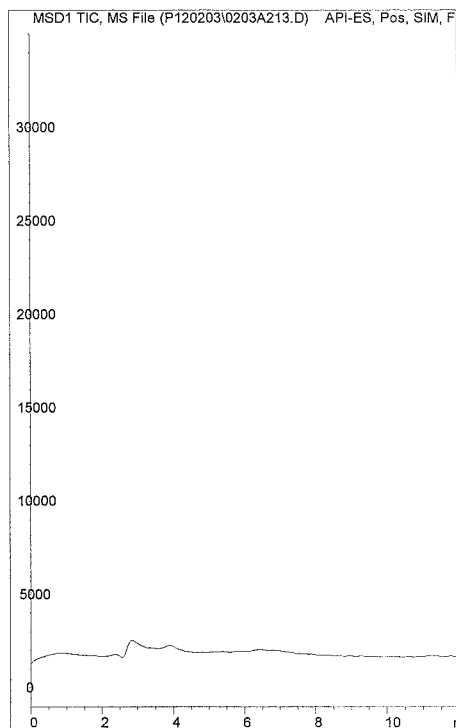
高知 メロン ノーネット 外側

10 μ L/2 mL/2 g



高知 メロン ノーネット 果皮

10 μ L/4 mL/1 g



高知 メロン ノーネット 絞るかす

10 μ L/2 mL/2 g

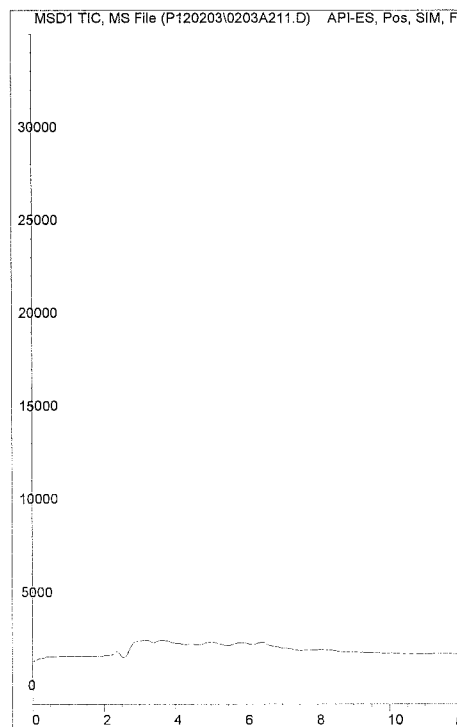
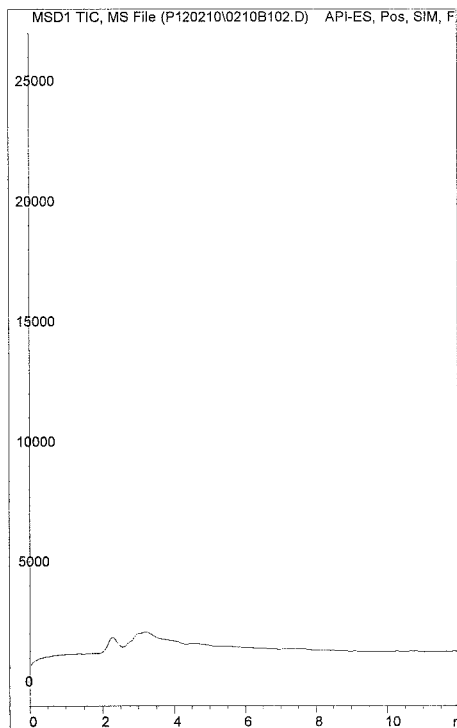


図 2.5.4.1. 無処理のクロマトグラム (LC/MS:移動相メタノール)

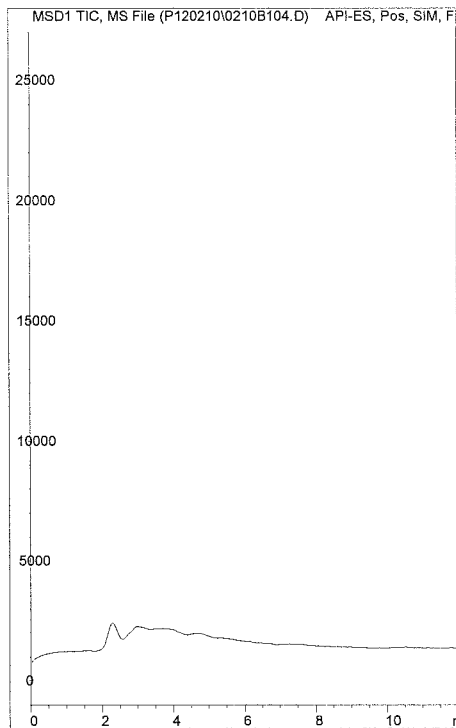
宮崎 メロン ネット 全果実

10 μ L/4 mL/2 g



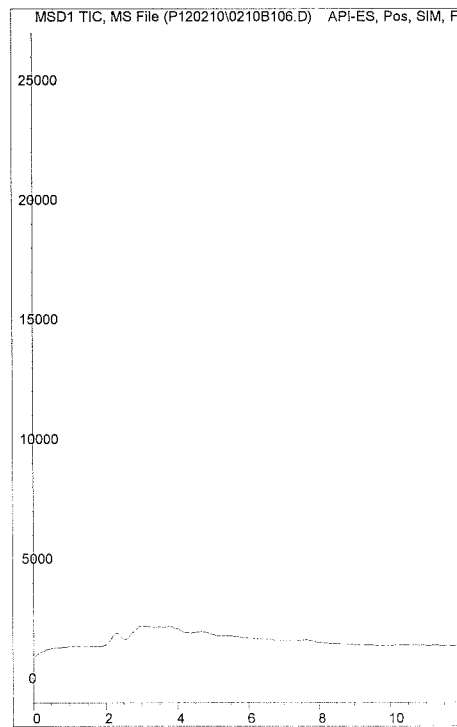
宮崎 メロン ネット 果肉

10 μ L/2 mL/2 g



宮崎 メロン ネット 外側

10 μ L/2 mL/2 g



宮崎 メロン ネット 果皮

10 μ L/4 mL/1 g

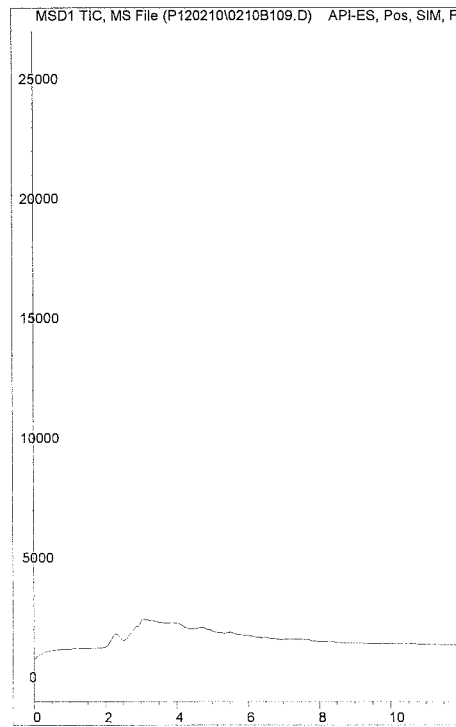
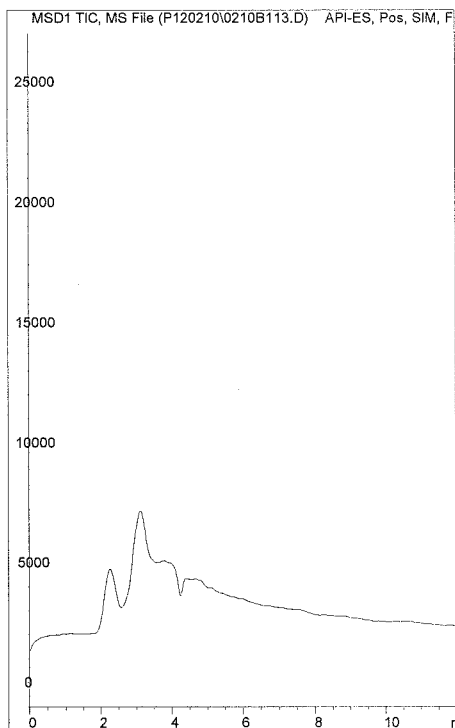


図 2.5.4.1. 無処理のクロマトグラム (LC/MS:移動相メタノール)

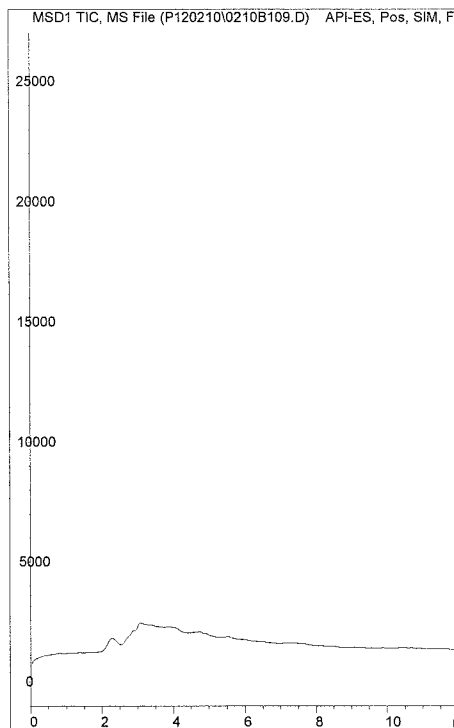
宮崎 メロン ネット 果汁

10 μ L/1 mL/2.5 g



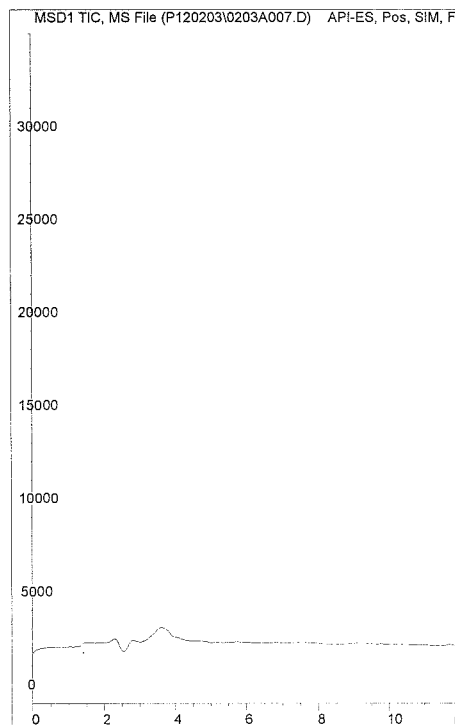
宮崎 メロン ネット 絞りかす

10 μ L/2 mL/2 g



宮崎 メロン ノーネット 全果実

10 μ L/4 mL/2 g



宮崎 メロン ノーネット 果皮

10 μ L/4 mL/1 g

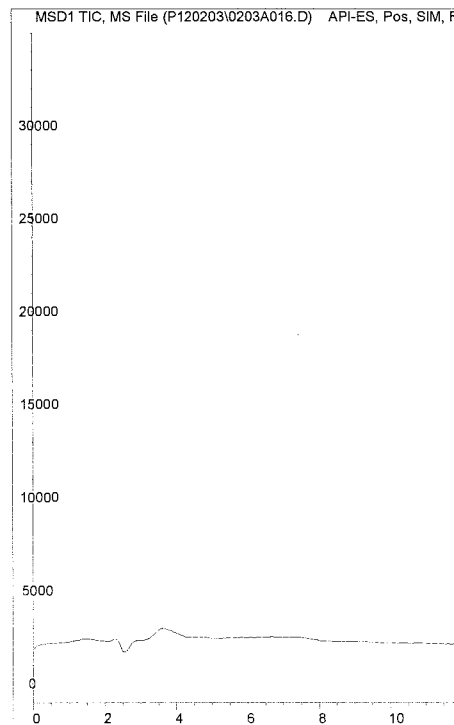
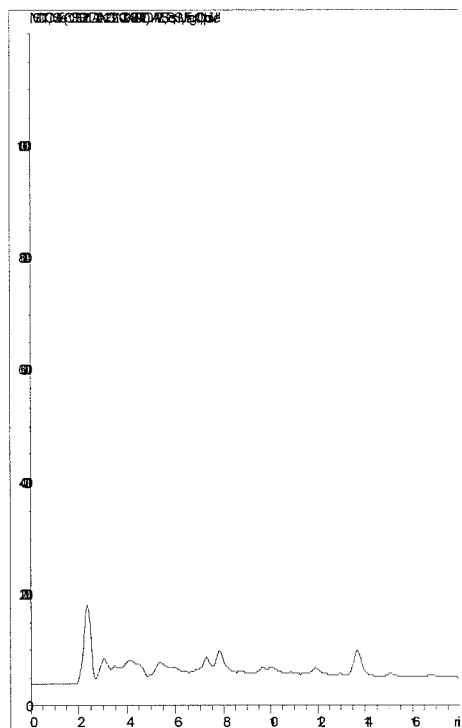


図 2.5.4.2. 無処理のクロマトグラム (LC/MS:移動相アセトニトリル)

高知 メロン ネット 果汁

10 μ L/1 mL/2.5 g



高知 メロン ノーネット 果汁

10 μ L/1 mL/2.5 g

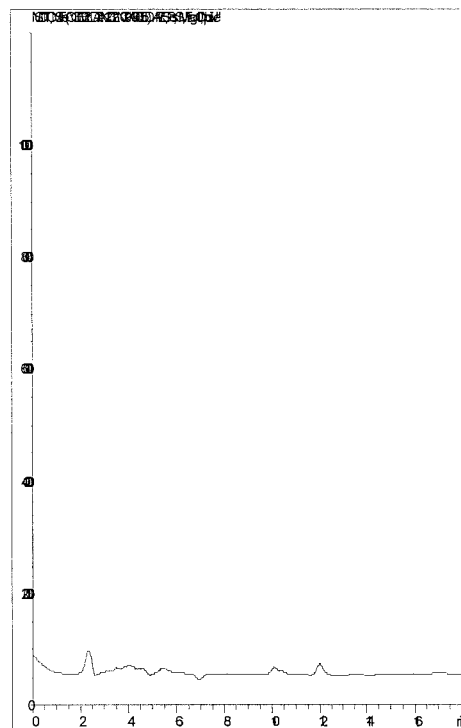
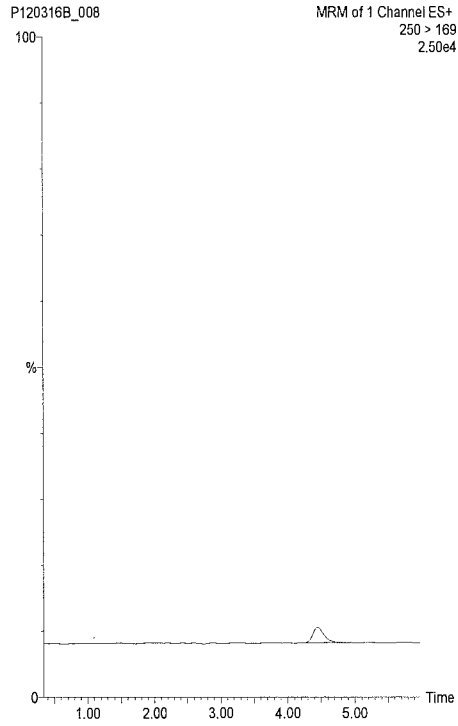


図 2.5.4.3. 無処理のクロマトグラム (LC/MS/MS)

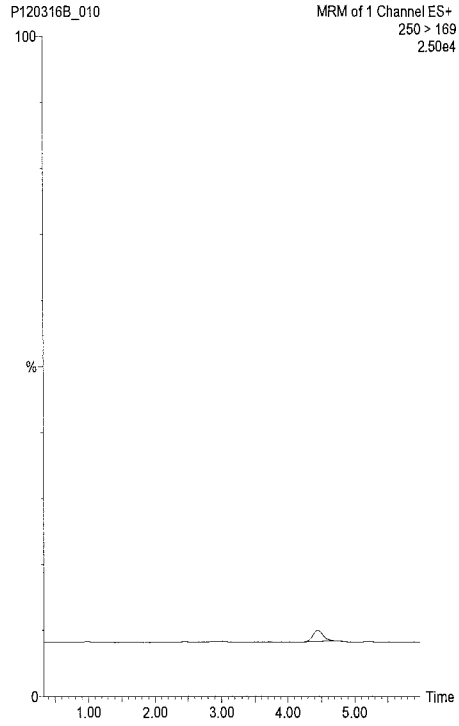
宮崎 メロン ノーネット 果肉

10 μ L/2 mL/2 g



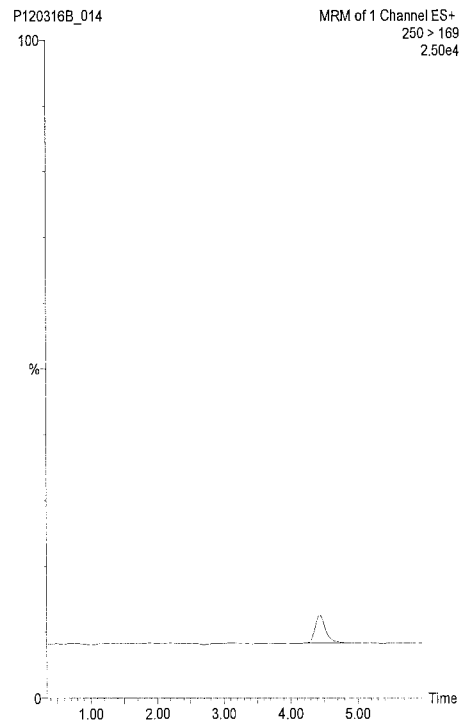
宮崎 メロン ノーネット 外側

10 μ L/2 mL/2 g



宮崎 メロン ノーネット 果汁

10 μ L/1 mL/2.5 g



宮崎 メロン ノーネット 絞りかす

10 μ L/2 mL/2 g

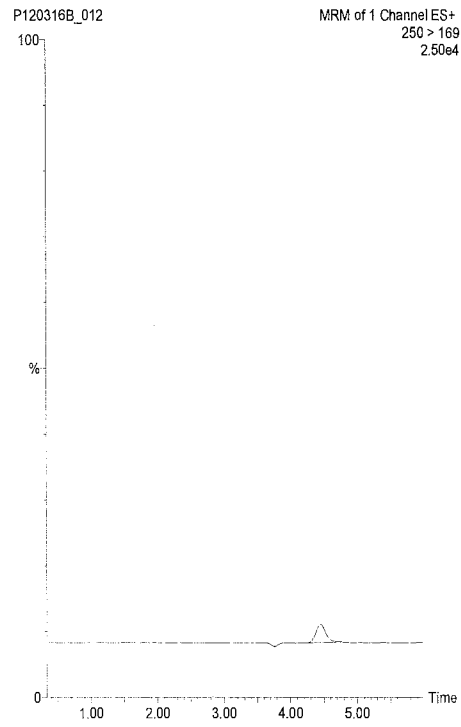


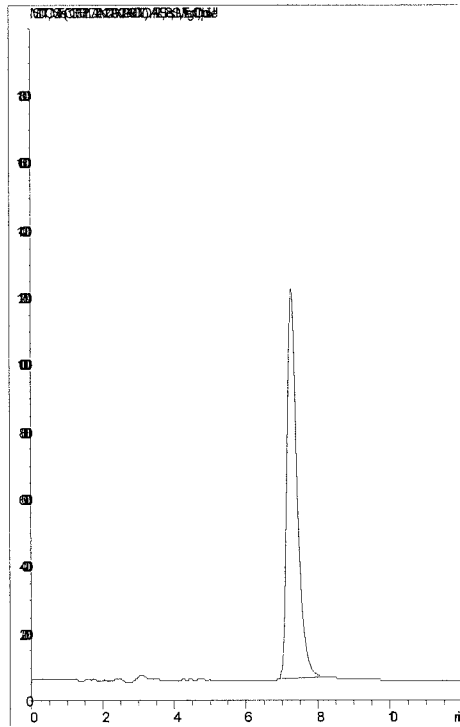
図 2.5.5. 処理のクロマトグラム

図 2.5.5.1. 処理のクロマトグラム (LC/MS:移動相メタノール)

高知 メロン ネット 処理区

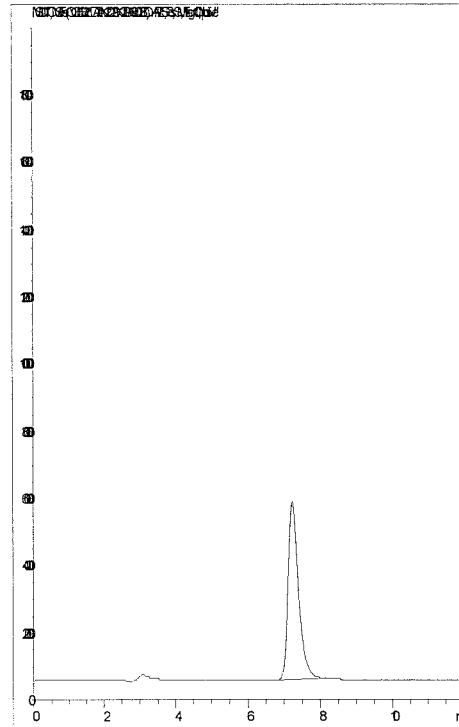
ホール

10 μ L/20 mL/2 g



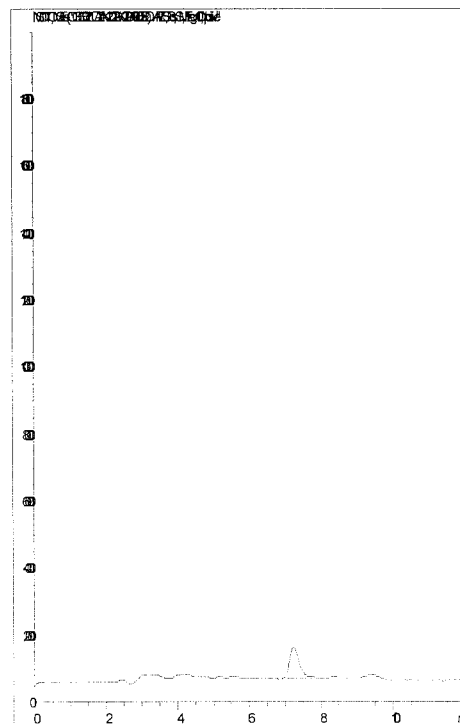
全果実

10 μ L/40 mL/2 g



果肉

10 μ L/4 mL/2 g



果肉(外)

10 μ L/4 mL/2 g

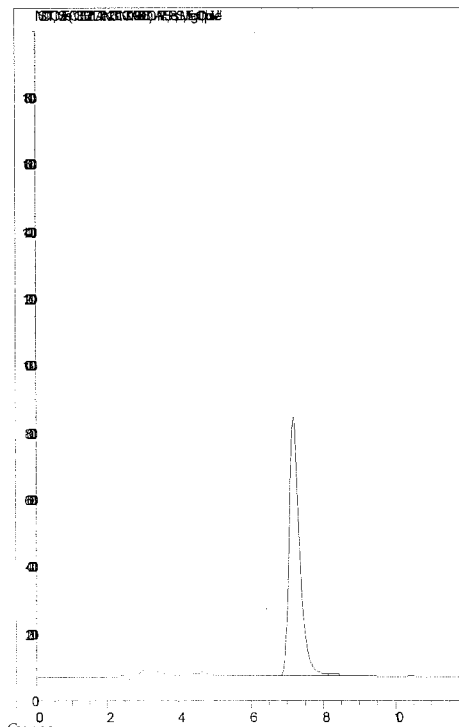
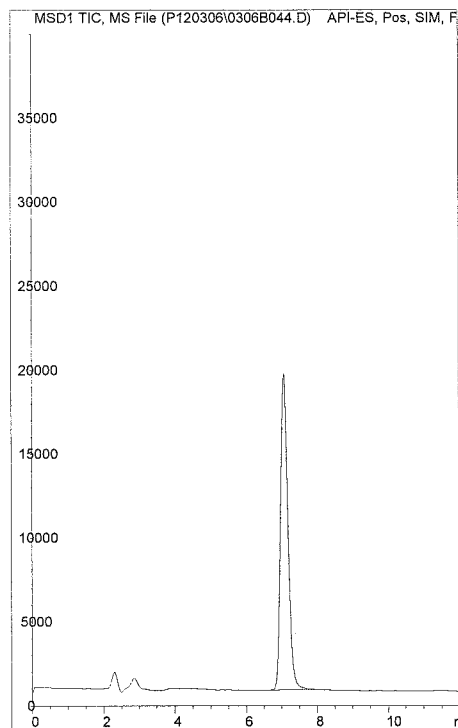


図 2.5.5.1. (続き) 処理のクロマトグラム (LC/MS:移動相メタノール)

果皮

10 μ L/80 mL/1 g



残渣

10 μ L/2 mL/2 g

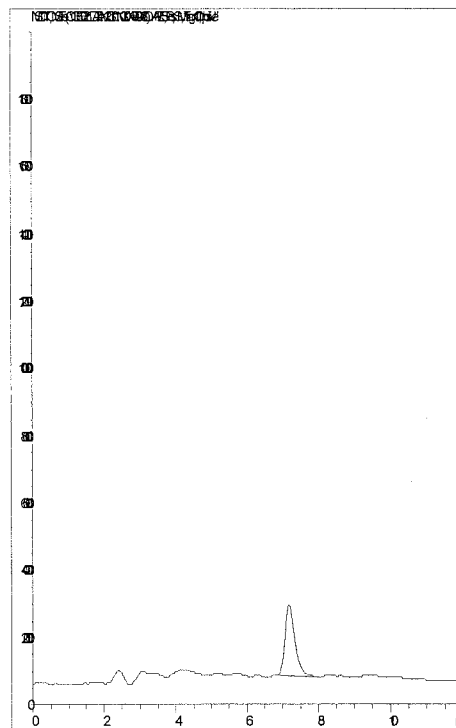
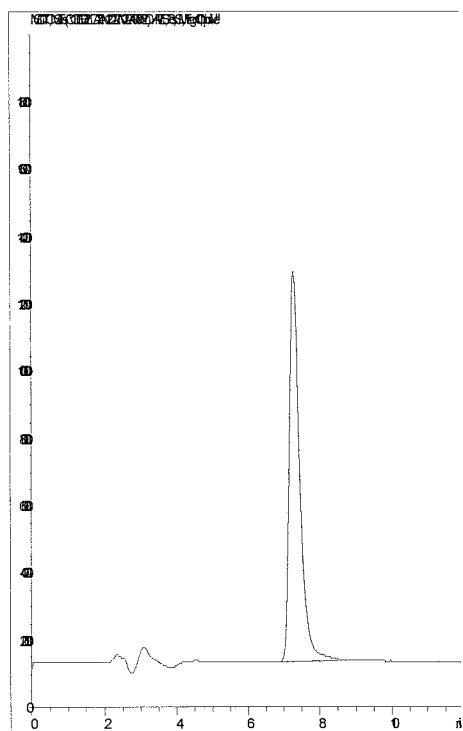


図 2.5.5.1. (続き) 処理のクロマトグラム (LC/MS:移動相メタノール)

高知 メロン ノーネット 処理区

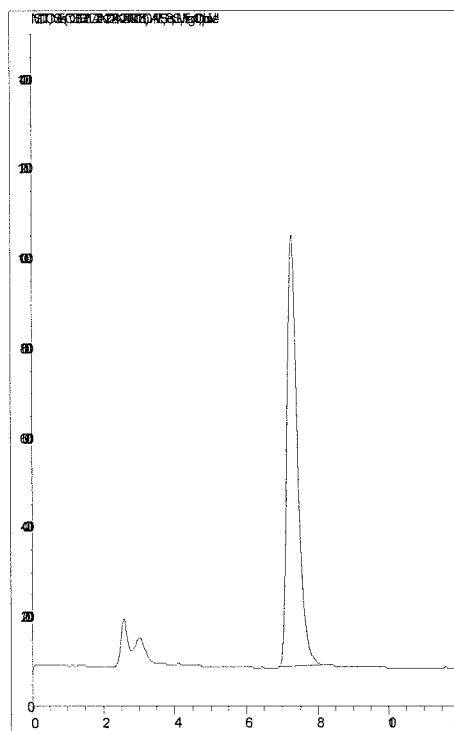
ホール

10 μ L/20 mL/2 g



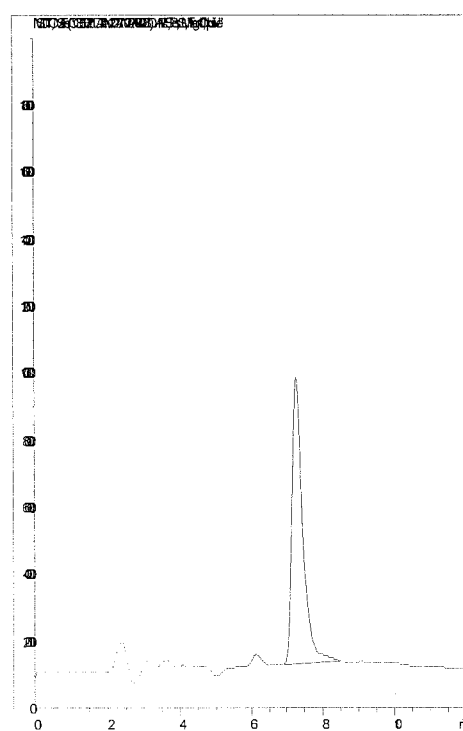
全果実

10 μ L/16mL/2 g



果肉

10 μ L/4 mL/2 g



外側

10 μ L/20 mL/2 g

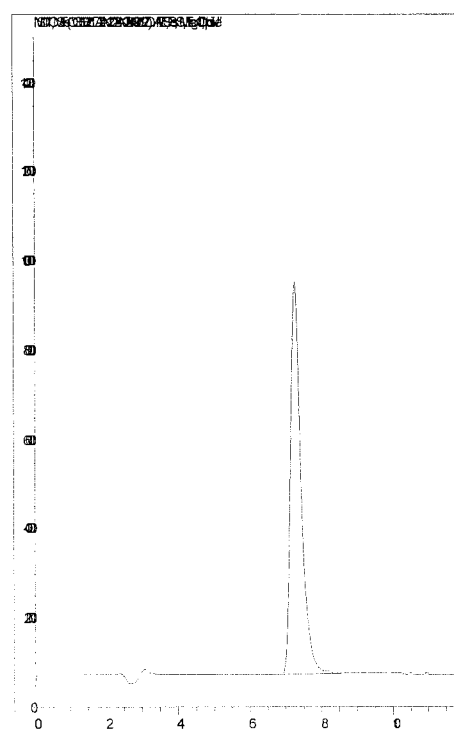
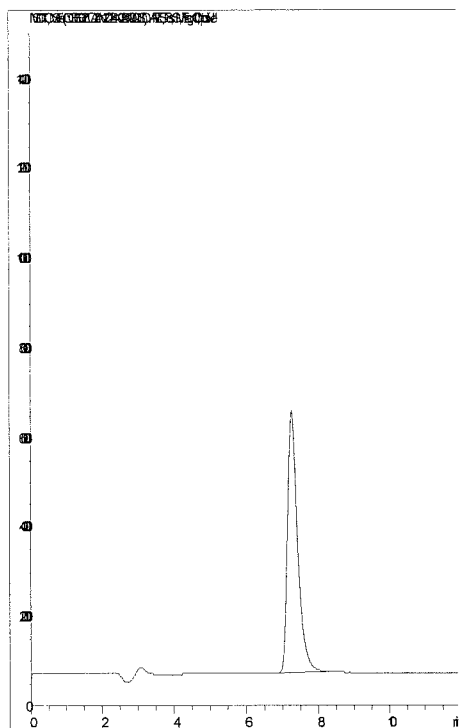


図 2.5.5.1. (続き) 処理のクロマトグラム (LC/MS:移動相メタノール)

果皮

10 μ L/80 mL/1 g



絞りかす

10 μ L/4 mL/2 g

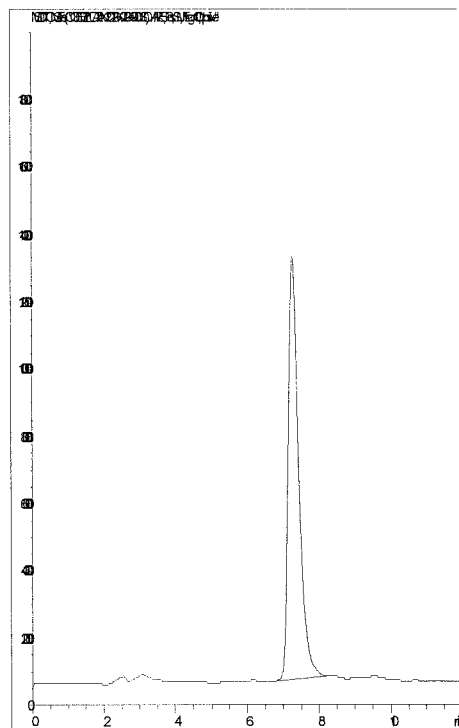
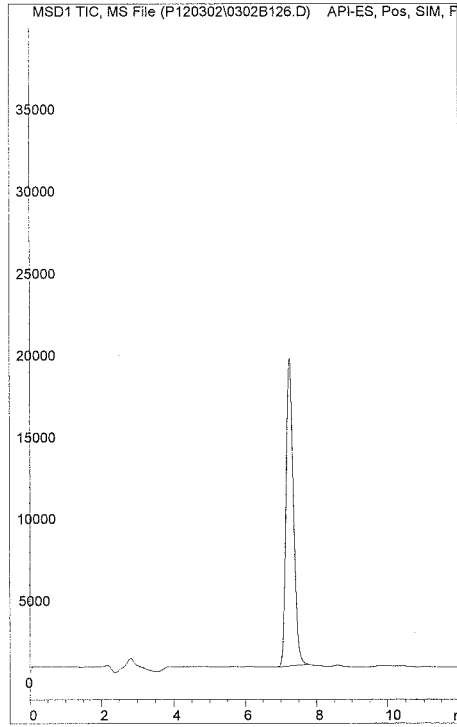


図 2.5.5.1. (続き) 処理のクロマトグラム (LC/MS:移動相メタノール)

宮崎 メロン ネット 処理区

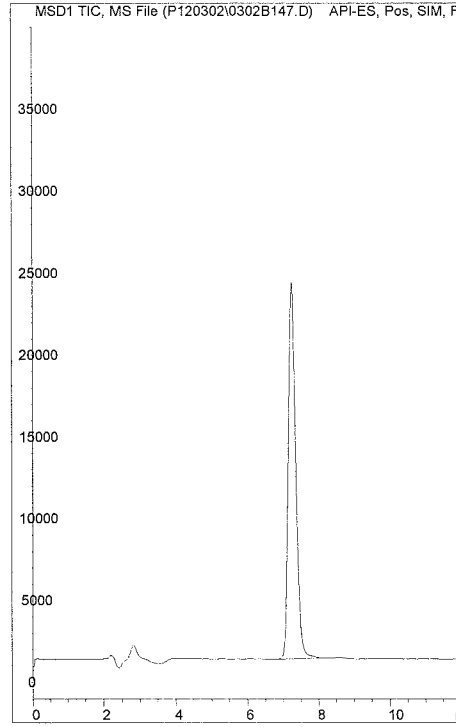
ホール

10 μ L/12 mL/2 g



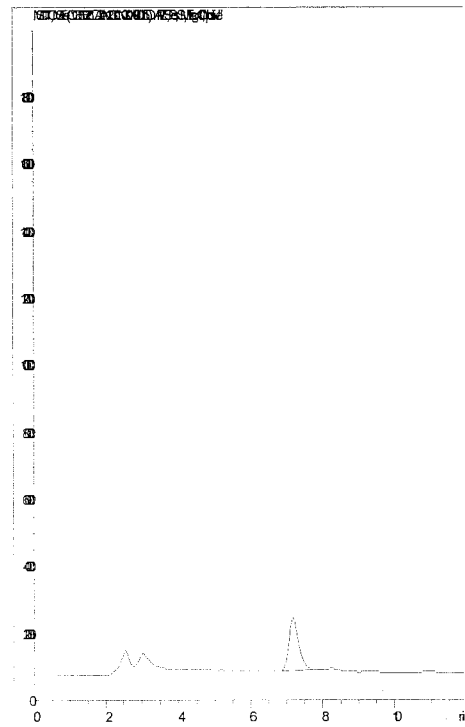
全果実

10 μ L/12 mL/2 g



果肉

10 μ L/2 mL/2 g



外側

10 μ L/2 mL/2 g

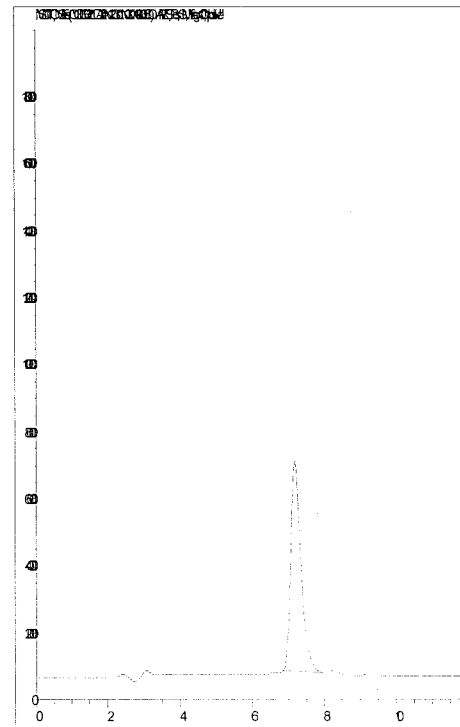
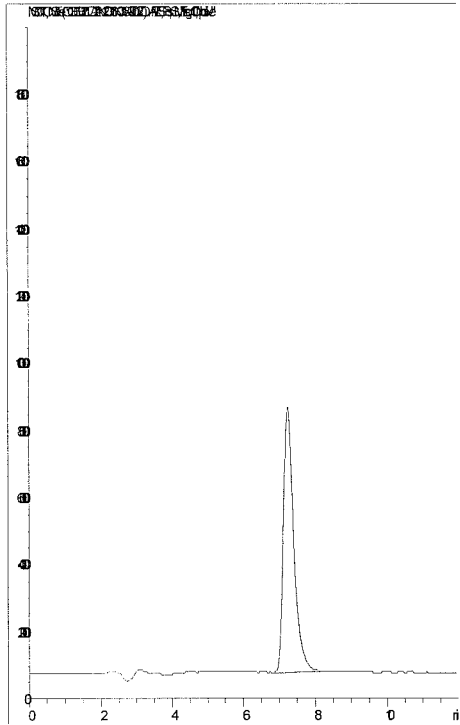


図 2.5.5.1. (続き) 処理のクロマトグラム (LC/MS:移動相メタノール)

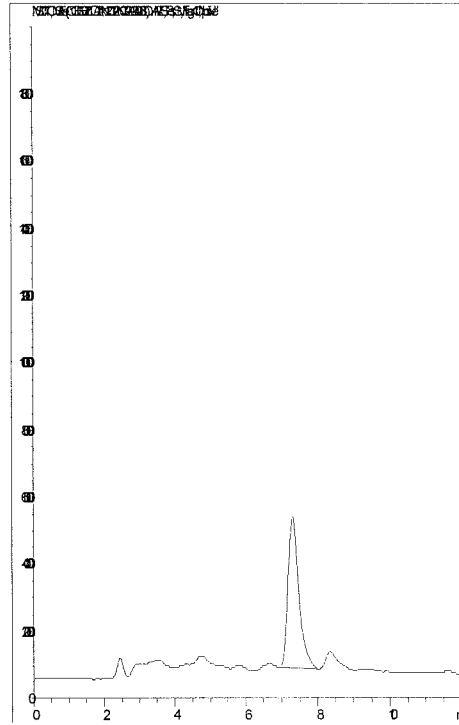
果皮

10 μ L/80 mL/1 g



果汁

10 μ L/1 mL/2.5 g



絞りかす

10 μ L/2 mL/2 g

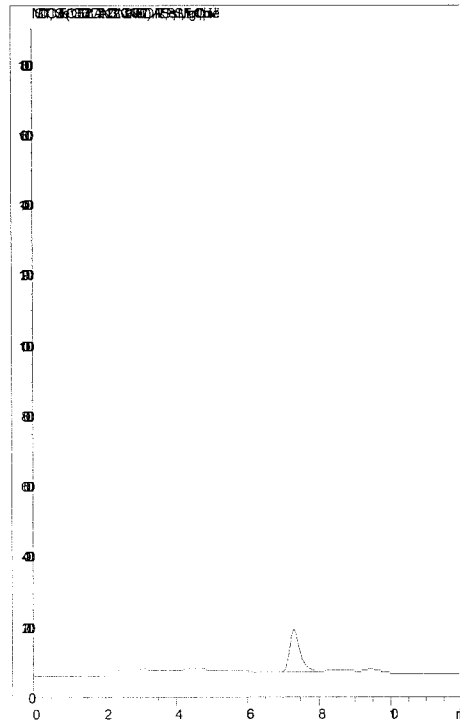
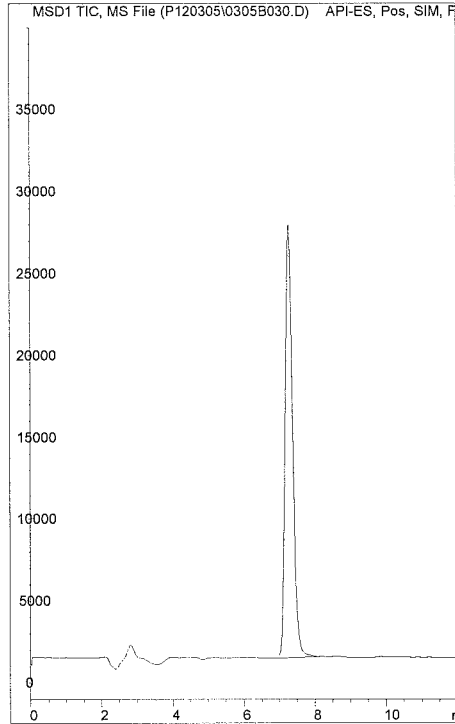


図 2.5.5.1. (続き) 処理のクロマトグラム (LC/MS:移動相メタノール)

宮崎 メロン ノーネット 処理区

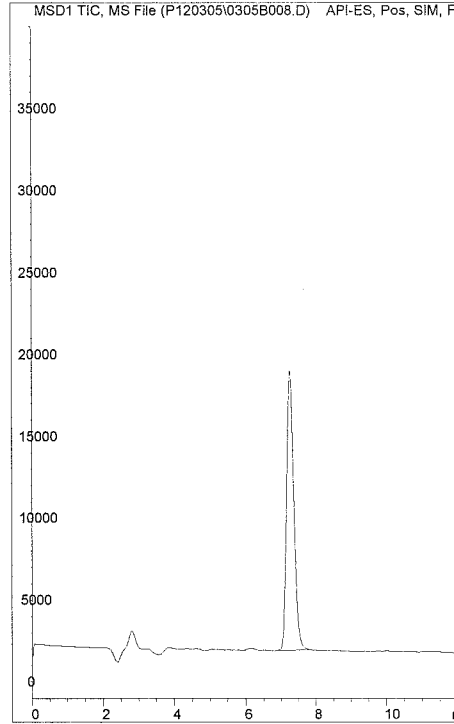
ホール

10 μ L/12 mL/2 g



全果実

10 μ L/12 mL/2 g



果皮

10 μ L/80 mL/1 g

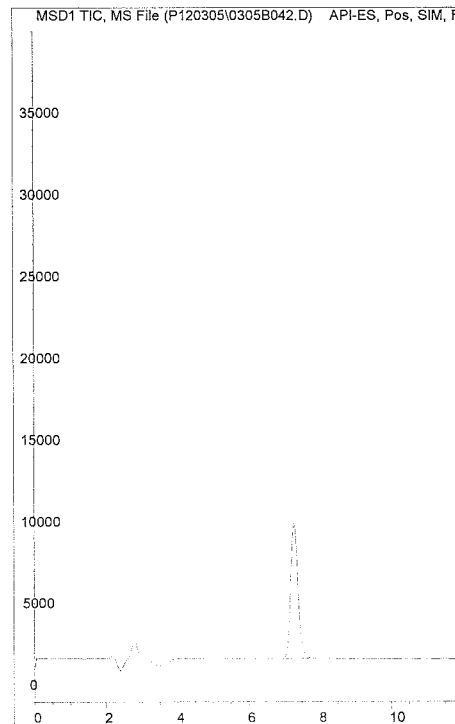
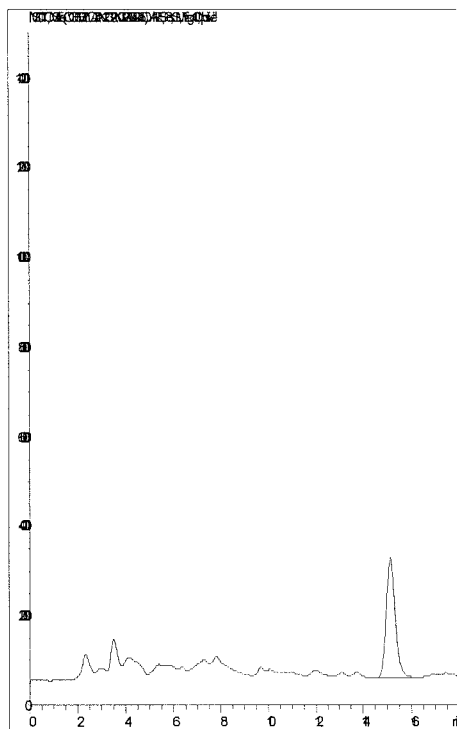


図 2.5.5.2. 処理のクロマトグラム (LC/MS:移動相アセトニトリル)

高知 メロン ネット 処理区

果汁

10 μ L/1 mL/2.5 g



高知 メロン ノーネット 処理区個体番号 1

果汁

10 μ L/4 mL/2.5 g

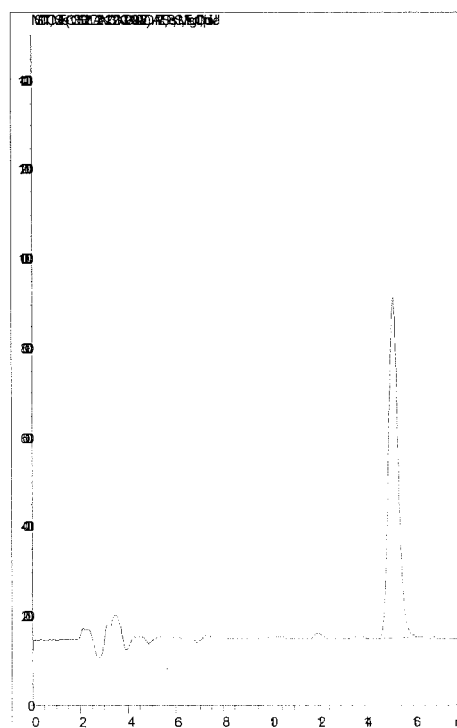
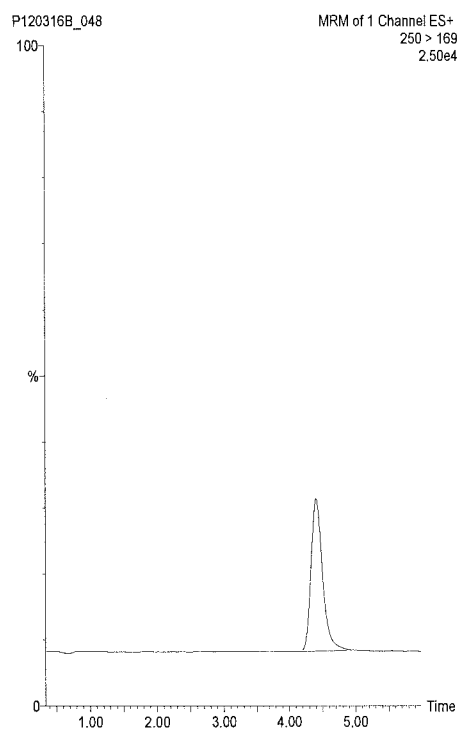


図 2.5.5.3. 処理のクロマトグラム (LC/MS/MS)

宮崎 メロン ノーネット 処理区

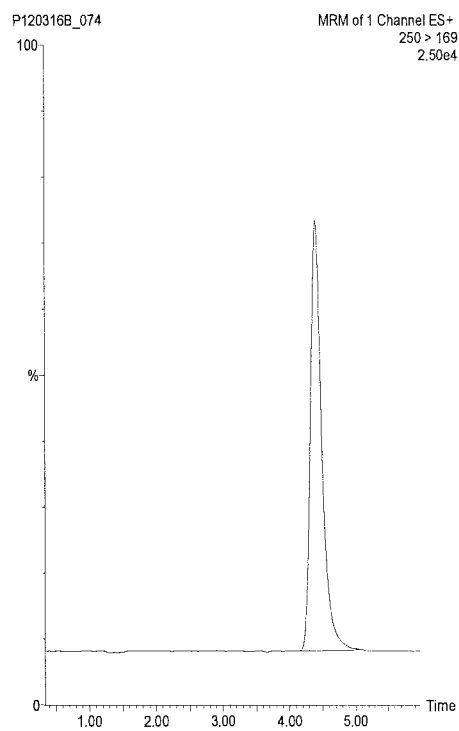
果肉

10 μ L/2 mL/2 g



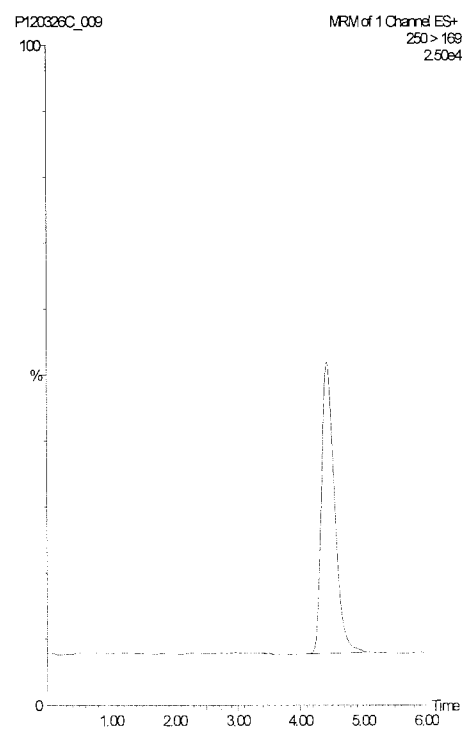
外側

10 μ L/6 mL/2 g



果汁

10 μ L/1 mL/2.5 g



絞りかす

10 μ L/2 mL/2 g

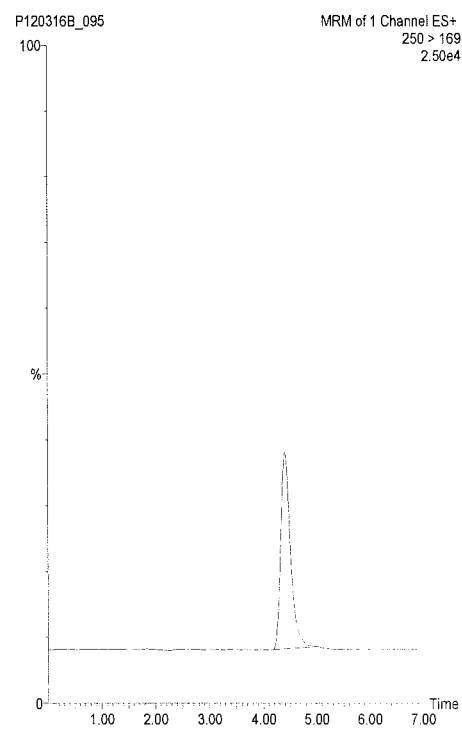


図 3. キウイフルーツ

図 3.1. 分析フローシート

全果実，果肉および絞りかす

秤 量

↓ 試料 20 g

アセトン抽出

アセトン 100 mL を加え 30 分間振とう，吸引ろ過

アセトン 50 mL で洗浄・ろ過

アセトンで 200 mL に定容

20 mL (2 g 相当量) をシペルメトリン分析用，ジエトフェンカルブおよびアセタ
ミプリド分析用と 40 mL (4 g 相当量) をプロシミドン分析用にそれぞれ分取

↓ 減圧濃縮 (アセトンを留去)

果皮

秤 量

↓ 試料 10 g

アセトン抽出

アセトン 100 mL を加え 30 分間振とう，吸引ろ過

アセトン 50 mL で洗浄・ろ過

アセトンで 200 mL に定容

20 mL (1 g 相当量) をシペルメトリン分析用，ジエトフェンカルブおよびアセタ
ミプリド分析用と 40 mL (2 g 相当量) をプロシミドン分析用にそれぞれ分取

↓ 減圧濃縮 (アセトンを留去)

果汁

秤 量

↓ 試料 20 g

アセトン抽出

アセトン 100 mL を加え 30 分間振とう，吸引ろ過

アセトン 50 mL で洗浄・ろ過

アセトンで 200 mL に定容

25 mL (2.5 g 相当量) をシペルメトリン分析用，ジエトフェンカルブおよびア
セタミプリド分析用と 50 mL (5 g 相当量) をプロシミドン分析用にそれぞれ分
取

↓ 減圧濃縮 (アセトンを留去)

(プロシミドン)

C₁₈ミニカラム精製

濃縮液に水 5 mL を加え, カラム [アセトニトリルおよび水各 5 mL で前処理] に負荷
水 5 mL および水/アセトニトリル (60:40, v/v) 5 mL で洗浄
1 分間吸引乾燥
アセトニトリル 10 mL で溶出
溶出乾固 (減圧濃縮, 窒素乾固)

フロリジルミニカラム精製

残留物をヘキサン 5 mL を加え, フロリジルミニカラム [ヘキサン 5 mL で予備洗浄] に負荷
ヘキサン 5 mL, ヘキサン/ジエチルエーテル (95:5, v/v) 5 mL で洗浄
ヘキサン/アセトン (95:5, v/v) 混液 20 mL で溶出
溶出乾固 (減圧濃縮, 窒素乾固)

GC-ECD 定量

ヘキサンの溶解 2 μ L 注入

(シペルメトリン)

C₁₈ミニカラム精製

濃縮液に水 5 mL を加え, カラム [アセトニトリルおよび水各 5 mL で前処理] に負荷
水 5 mL およびアセトニトリル/水 (60:40, v/v) 5 mL で洗浄
1 分間吸引乾燥
アセトニトリル 10 mL で溶出
溶出乾固 (減圧濃縮, 窒素乾固)

フロリジルミニカラム精製

残留物をヘキサン 5 mL を加え, フロリジルミニカラム [ヘキサン 5 mL で予備洗浄] に負荷
ヘキサン 5 mL, ヘキサン/ジエチルエーテル (95:5, v/v) 5 mL で洗浄
ヘキサン/アセトン (95:5, v/v) 20 mL で溶出
溶出乾固 (減圧濃縮, 窒素乾固)

LC-MS 定量

メタノールに溶解 10 μ L 注入

(アセタミプリドおよびジエトフェンカルブ)

多孔性ケイソウ土カラム精製

濃縮液に水 10 mL, アセトニトリル 5 mL および塩化ナトリウム 5 g を加えて混和したものをカラムに負荷, 10 分間放置
ヘキサン 120 mL で溶出 (ジエトフェンカルブ画分)
酢酸エチル 100 mL で溶出 (アセタミプリド画分)
溶出乾固 (減圧濃縮, 窒素乾固)

(ジエトフェンカルブ)

フロリジルミニカラム精製

残留物をヘキサン 5 mL を加え, フロリジルミニカラム [ヘキサン 5 mL で予備洗浄] に負荷
ヘキサン 5 mL, ヘキサン/ジエチルエーテル (95:5, v/v) 5 mL で洗浄
ヘキサン/アセトン (95:5, v/v) 20 mL で溶出
溶出乾固 (減圧濃縮, 窒素乾固)

LC-MS 定量

アセトニトリル/水 (50:50, v/v) 混液に溶解 10 μ L 注入

(アセタミプリド)

フロリジルミニカラム精製

残留物をヘキサン 5 mL を加え, フロリジルミニカラム [ヘキサン 5 mL で予備洗浄] に負荷
ヘキサン 5 mL, ヘキサン/アセトン (85:15, v/v) 混液 10 mL で洗浄
ヘキサン/アセトン (50:50, v/v) 混液 20 mL で溶出
溶出乾固 (減圧濃縮, 窒素乾固)

LC-MS 定量

水/アセトニトリル (80:20, v/v) 混液に溶解 10 μ L 注入

図 3.2. プロシミドン

図 3.2.1. 検量線の一部

プロシミドン
 $Y=aX+b$
(November 16, 2011)
 $a= 1178878.898$
 $b= -2393.066406$
 $r= 0.99994283$

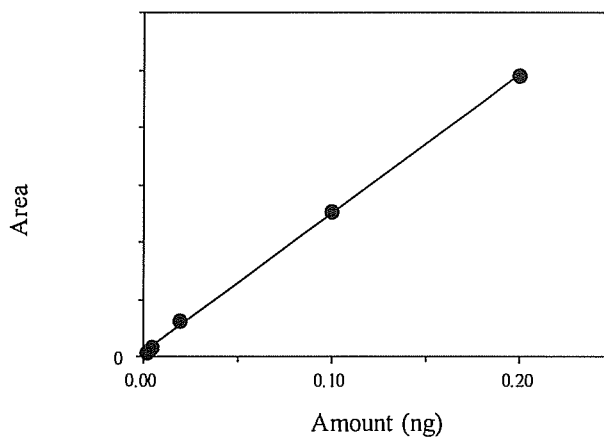
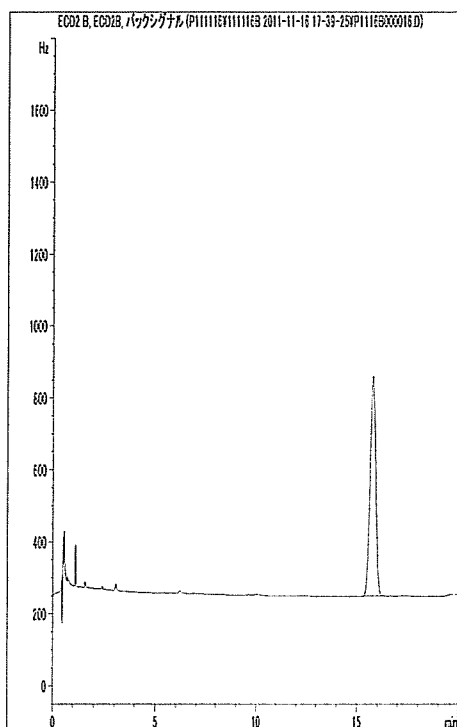


図 3.2.2. プロシミドン標準品のクロマトグラム

標準品 0.1 ng



標準品 0.005 ng (定量限界相当量)

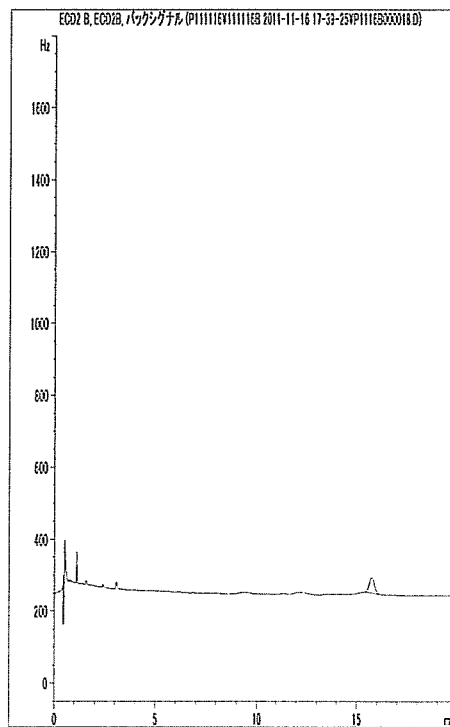
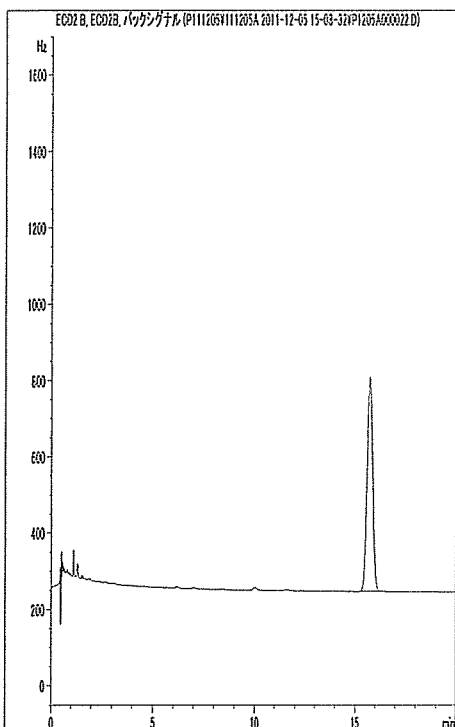


図 3.2.3. 回収率のクロマトグラム

キウイフルーツ 全果実

6 mg/kg 添加

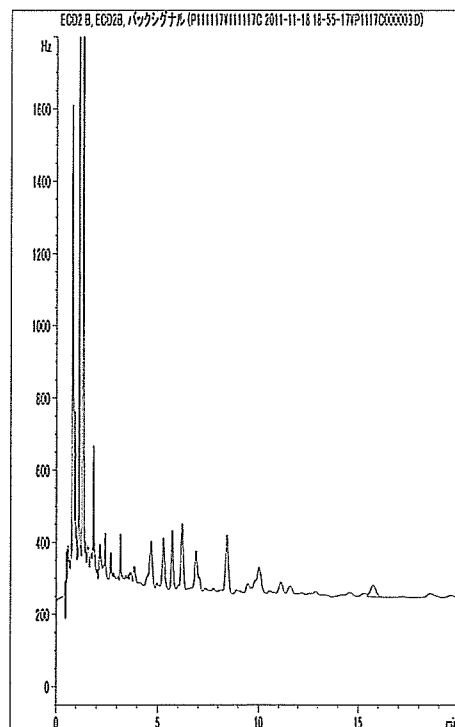
2 μ L/480 mL/4 g



キウイフルーツ 全果実

0.02 mg/kg 添加

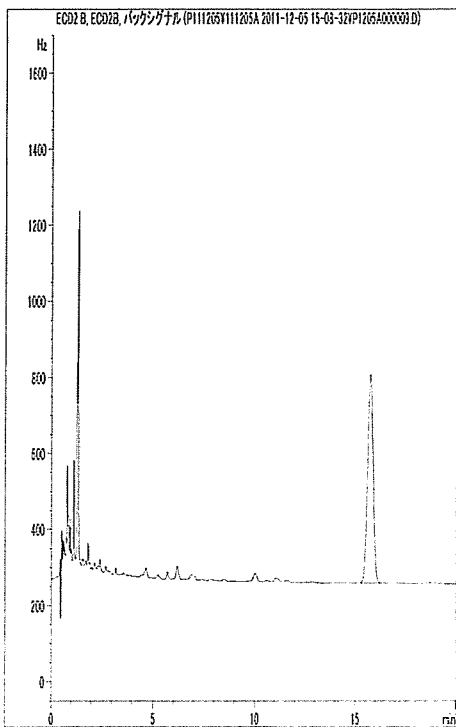
2 μ L/4 mL/4 g



キウイフルーツ 果肉

0.2 mg/kg 添加

2 μ L/16 mL/4 g



キウイフルーツ 果肉

0.001 mg/kg 添加

2 μ L/2 mL/4 g

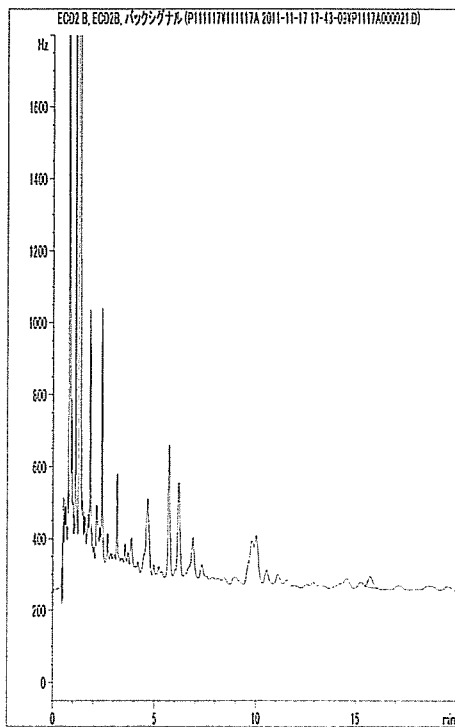
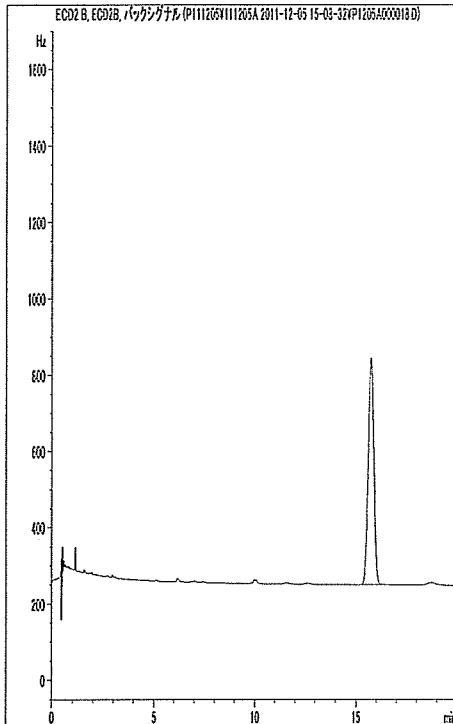


図 3.2.3. (続き) 回収率のクロマトグラム

キウイフルーツ 果皮

50 mg/kg 添加

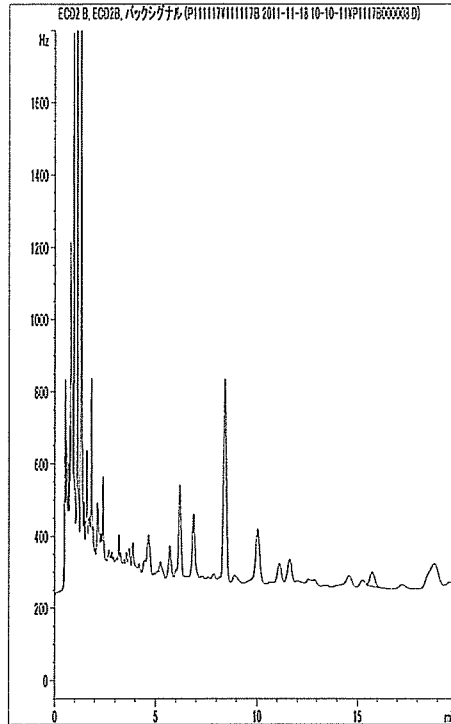
2 μ L/1000 mL/1 g



キウイフルーツ 果皮

0.005 mg/kg 添加

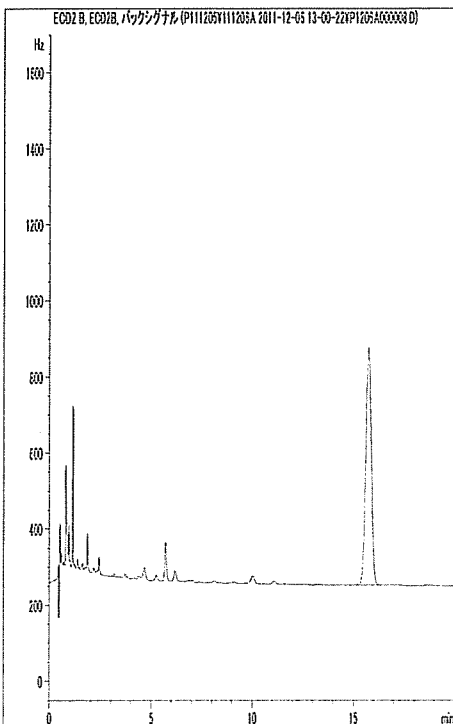
2 μ L/2 mL/1 g



キウイフルーツ 果汁

0.2 mg/kg 添加

2 μ L/20 mL/5 g



キウイフルーツ 果汁

0.0005 mg/kg 添加

2 μ L/1 mL/5 g

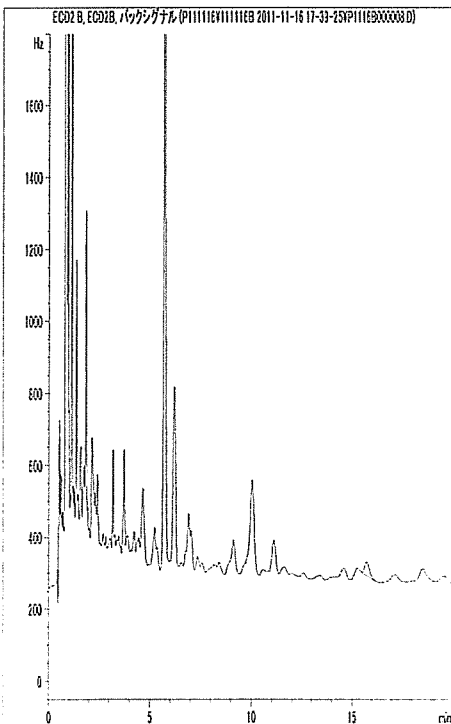
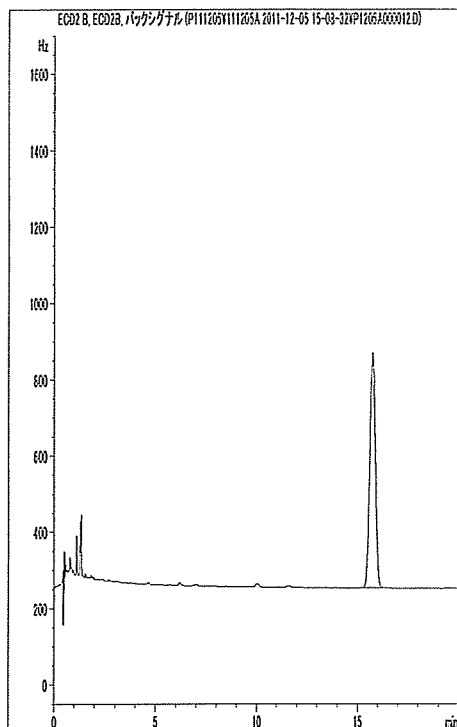


図 3.2.3. (続き) 回収率のクロマトグラム

キウイフルーツ 残渣

2 mg/kg 添加

2 μ L/160 mL/4 g



キウイフルーツ 残渣

0.001 mg/kg 添加

2 μ L/2 mL/4 g

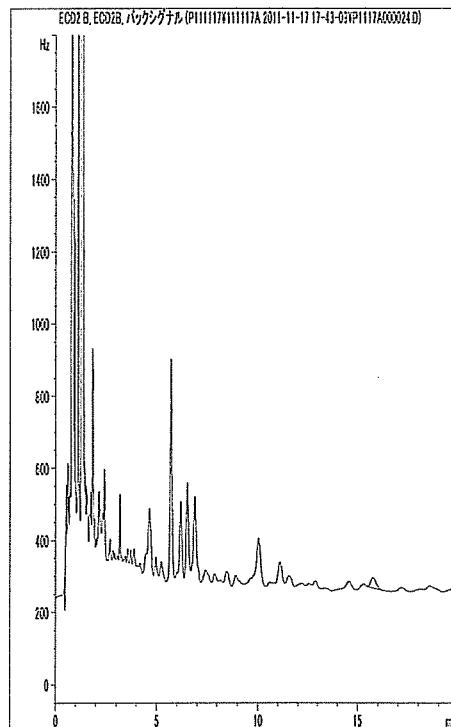
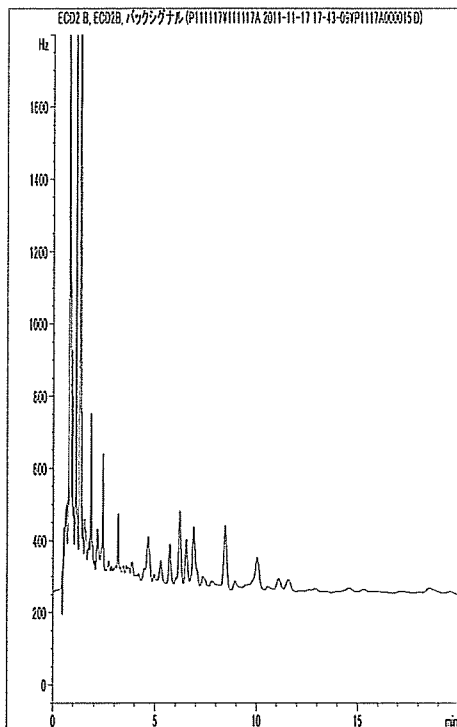


図 3.2.4. 無処理のクロマトグラム

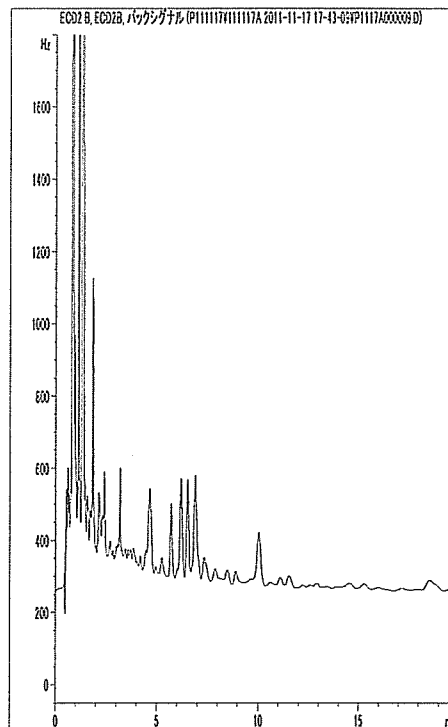
キウイフルーツ 全果実

10 μ L/4 mL/4 g



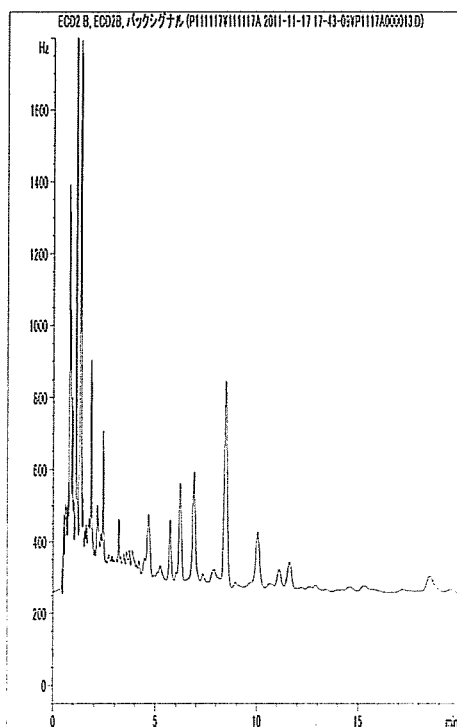
キウイフルーツ 果肉

10 μ L/2 mL/4 g



キウイフルーツ 果皮

10 μ L/2 mL/1 g



キウイフルーツ 果汁

10 μ L/1 mL/5 g

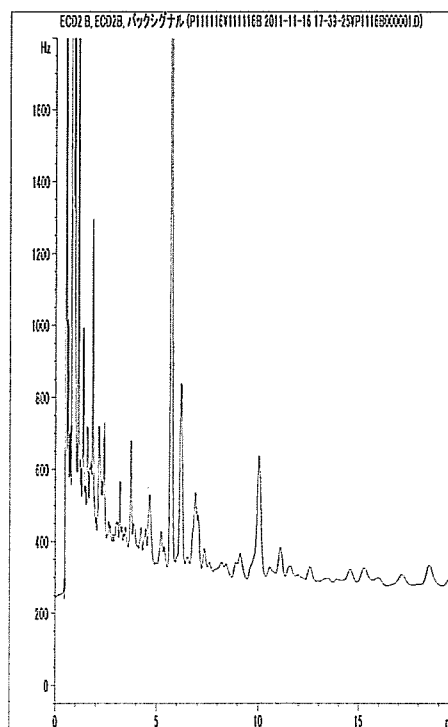


図 1.2.4. (続き) 無処理のクロマトグラム

キウイフルーツ 残渣

10 μ L/2 mL/4 g

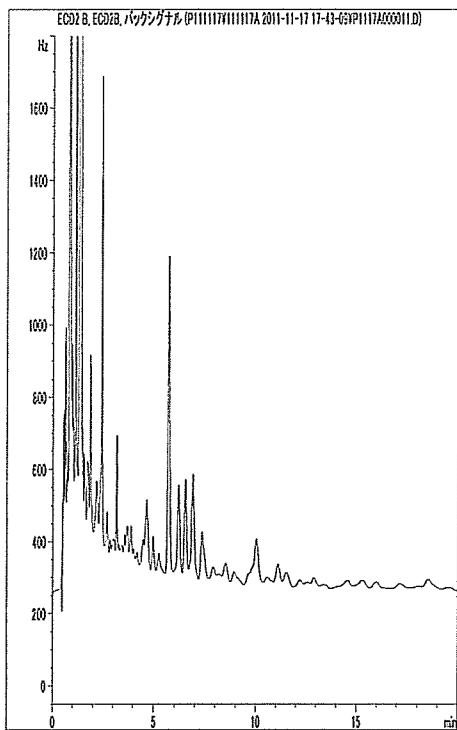
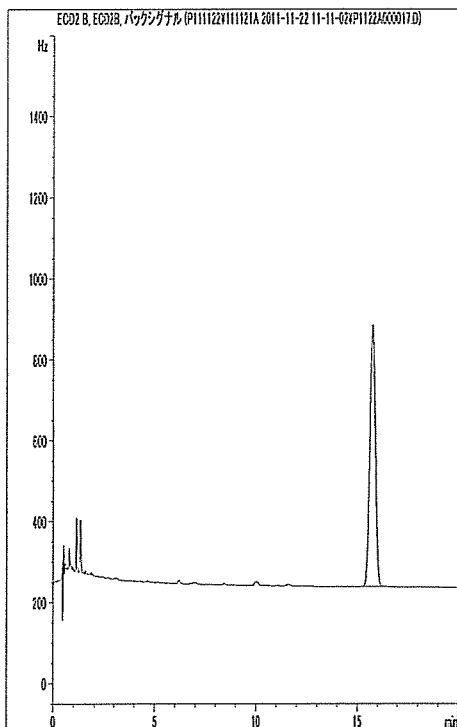


図 3.2.5. 処理のクロマトグラム

キウイフルーツ 処理区

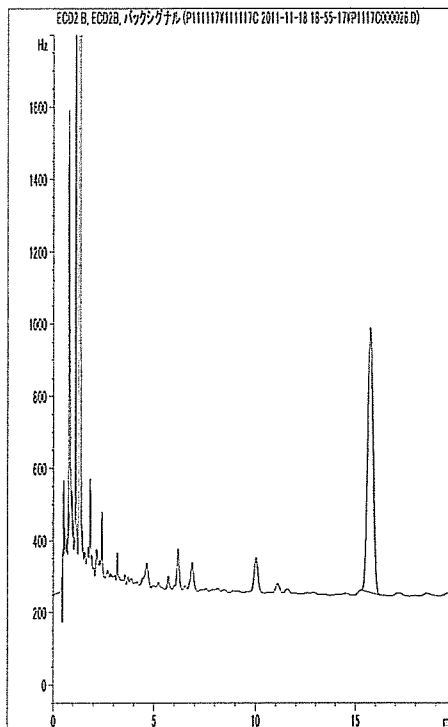
全果実

10 μ L/200 mL/4 g



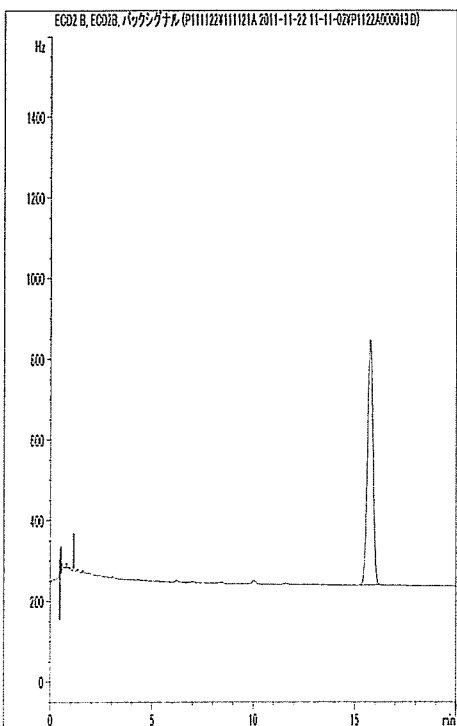
果肉

10 μ L/4 mL/4 g



果皮

10 μ L/400 mL/1 g



果汁

10 μ L/4 mL/5 g

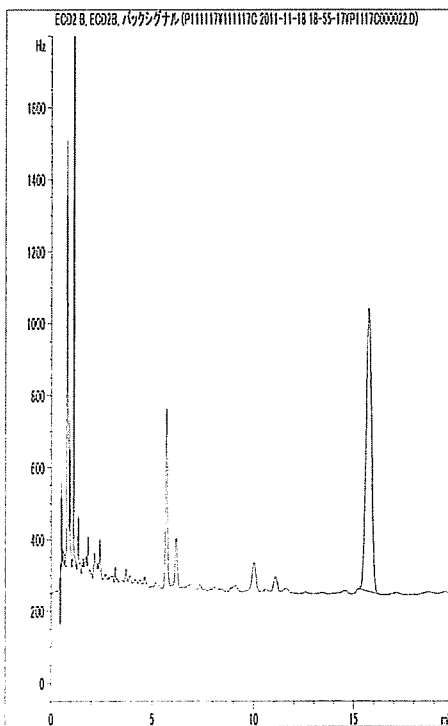


図 1.2.5. (続き) 処理のクロマトグラム
残渣

10 μ L/4 mL/4 g

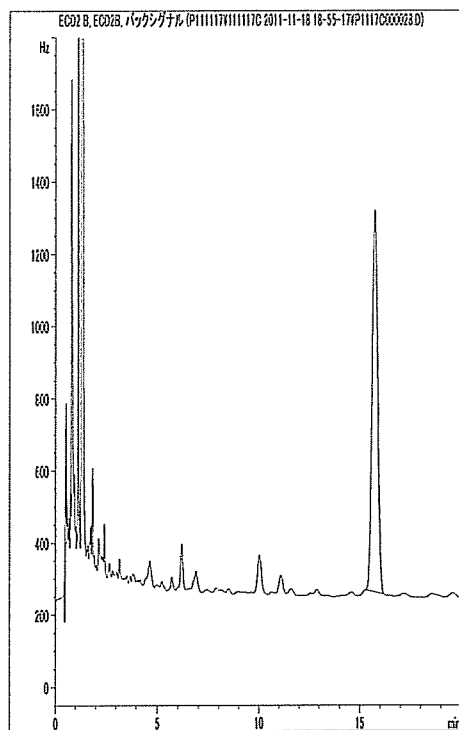


図 3.3. シペルメトリン

図 3.3.1. 検量線の一例

シペルメトリン

$Y=aX+b$

(November 29, 2011)

a= 1178878.898

b= -2393.066406

r= 0.99994283

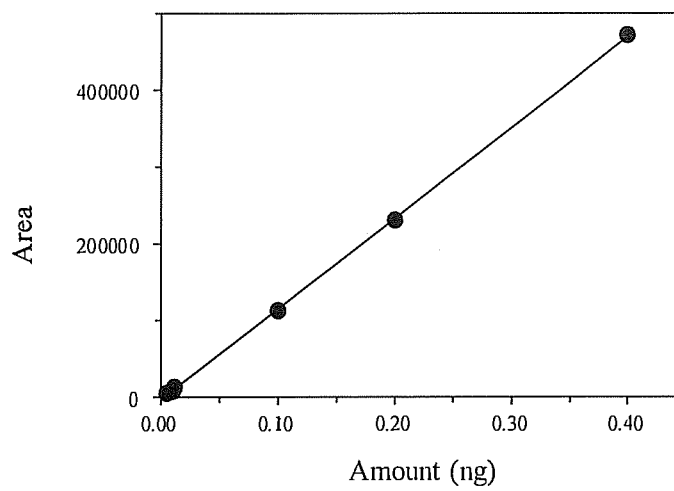
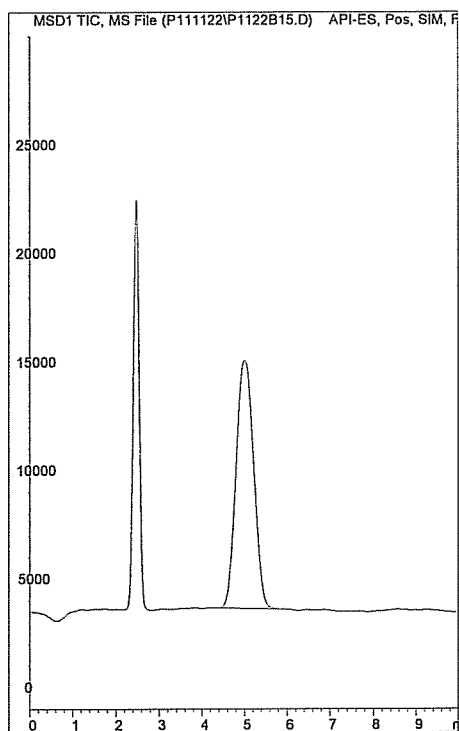
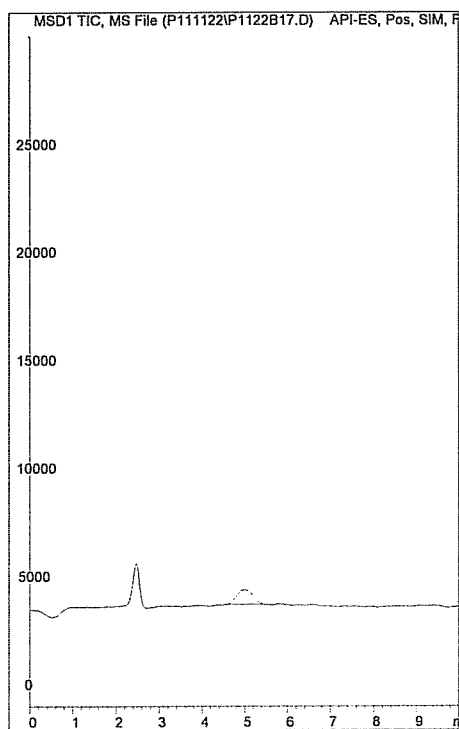


図 3.3.2. シペルメトリン標準品のクロマトグラム
標準品 0.2 ng



標準品 0.0125 ng (定量限界相当量)



標準品 0.01 ng (定量限界相当量)

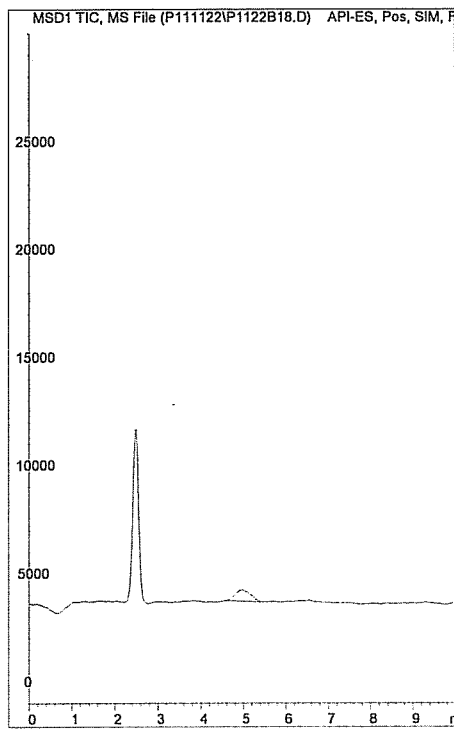
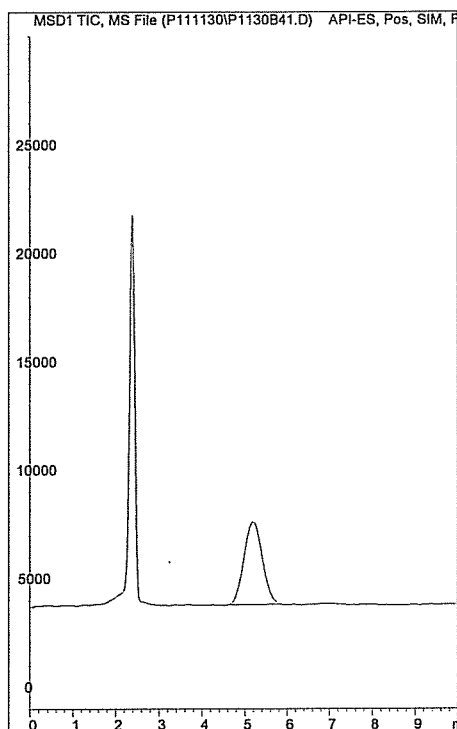


図 3.3.3. 回収率のクロマトグラム

キウイフルーツ 全果実

1.5 mg/kg 添加

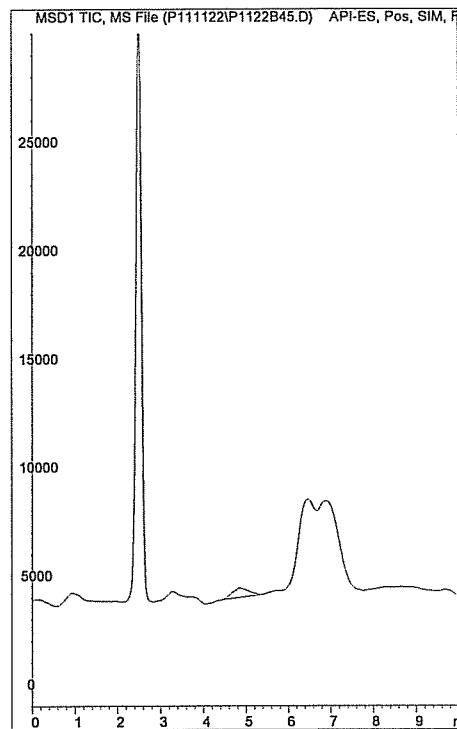
2 μ L/300 mL/2 g



キウイフルーツ 全果実

0.02 mg/kg 添加

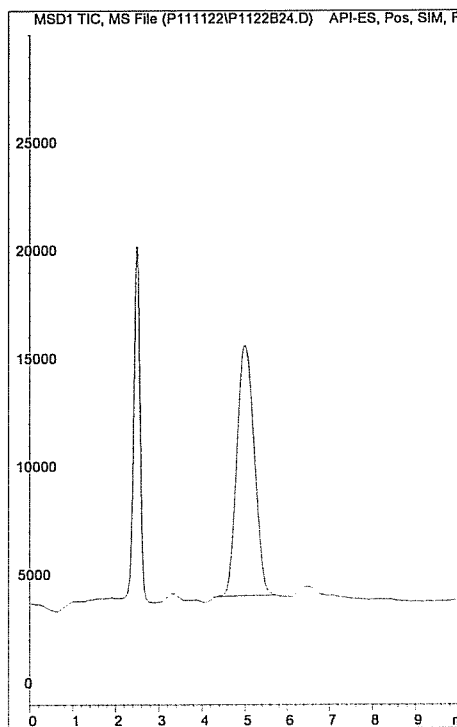
2 μ L/4 mL/2 g



キウイフルーツ 果肉

0.05 mg/kg 添加

2 μ L/4 mL/2 g



キウイフルーツ 果肉

0.001 mg/kg 添加

2 μ L/2 mL/2 g

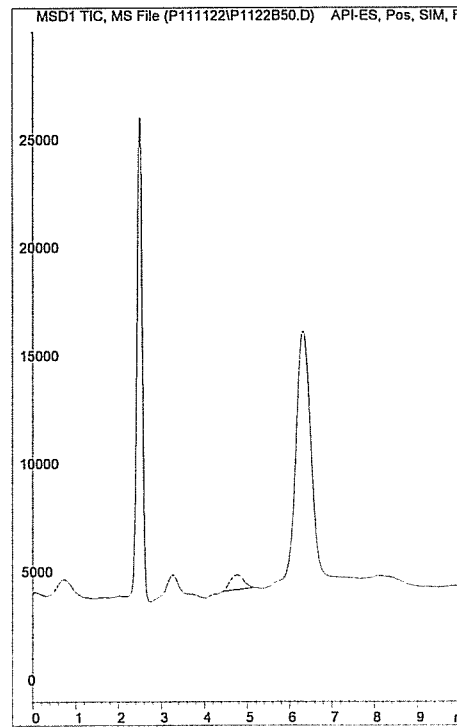
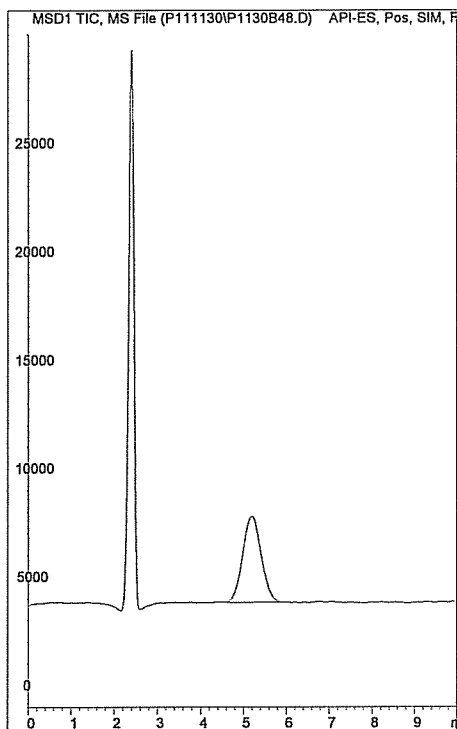


図 3.3.3. (続き) 回収率のクロマトグラム

キウイフルーツ 果皮

10 mg/kg 添加

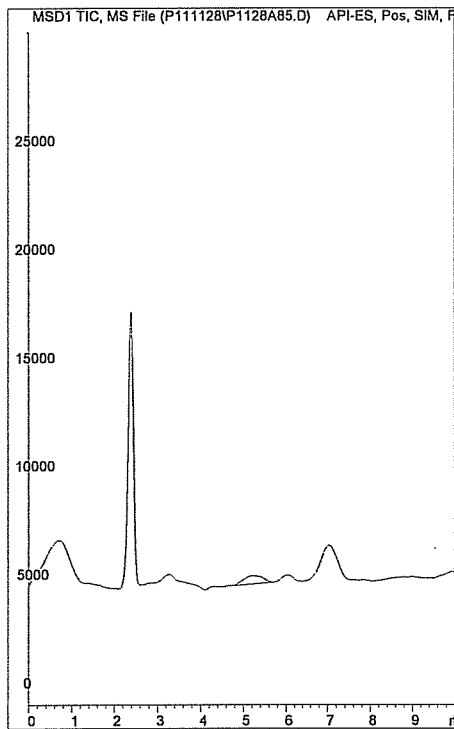
2 μ L/500 mL/1 g



キウイフルーツ 果皮

0.005 mg/kg 添加

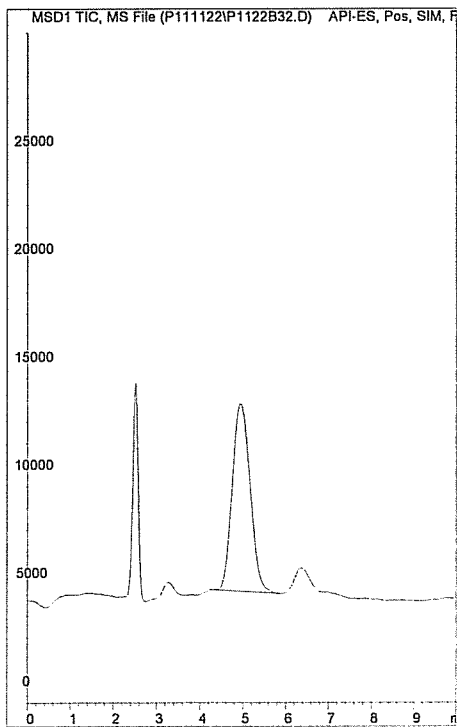
2 μ L/4 mL/1 g



キウイフルーツ 果汁

0.025 mg/kg 添加

2 μ L/3 mL/2.5 g



キウイフルーツ 果汁

0.0005 mg/kg 添加

2 μ L/1 mL/2.5 g

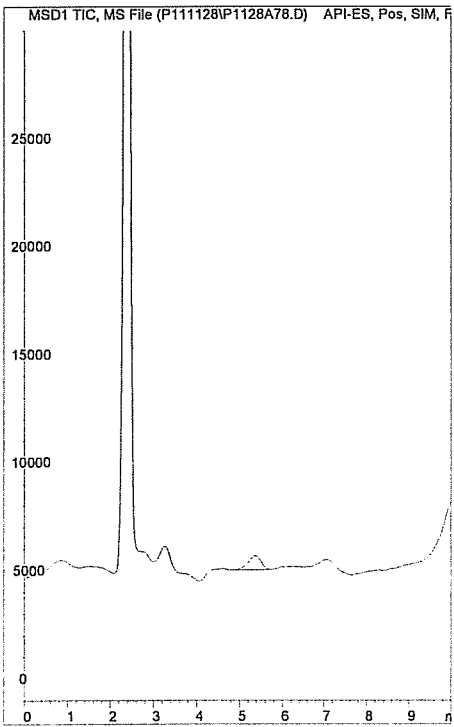
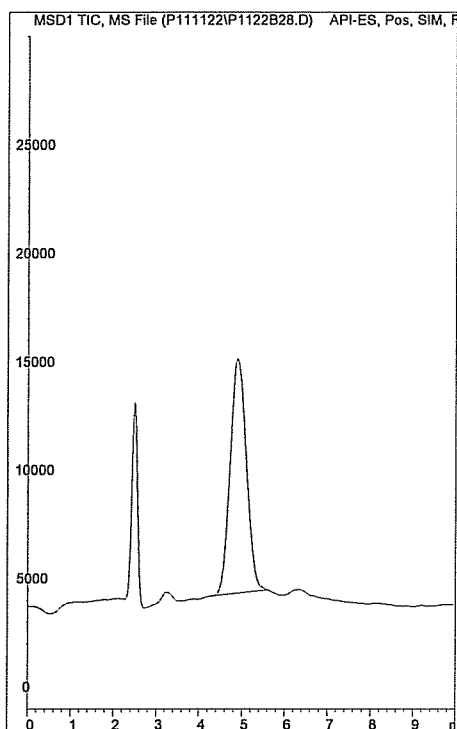


図 3.3.3. (続き) 回収率のクロマトグラム

キウイフルーツ 絞りかす

0.05 mg/kg 添加

2 μ L/4 mL/2 g



キウイフルーツ 絞りかす

0.001 mg/kg 添加

2 μ L/2 mL/2 g

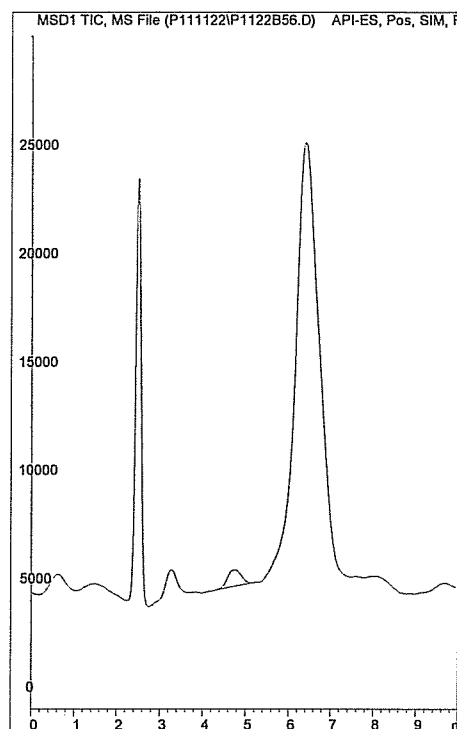
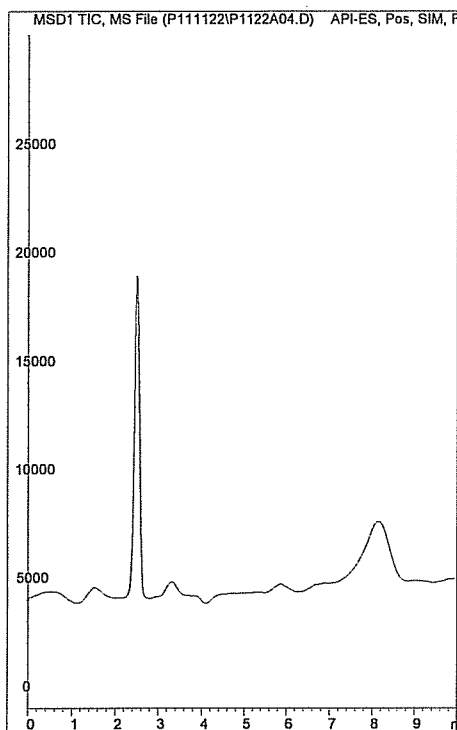


図 3.3.4. 無処理のクロマトグラム

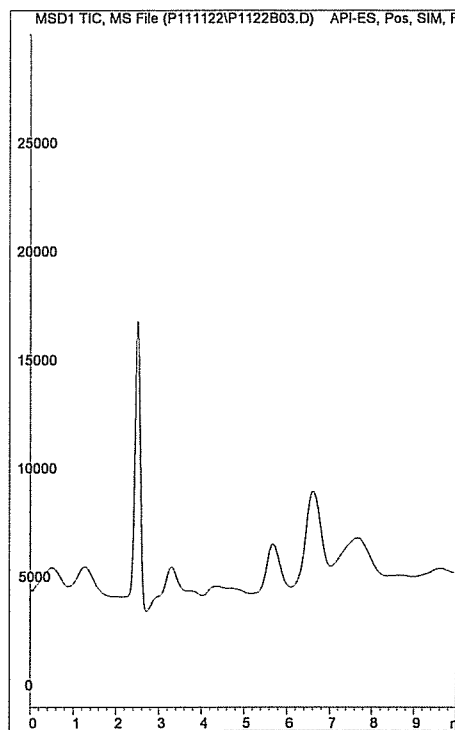
キウイフルーツ 全果実

10 μ L/4 mL/2 g



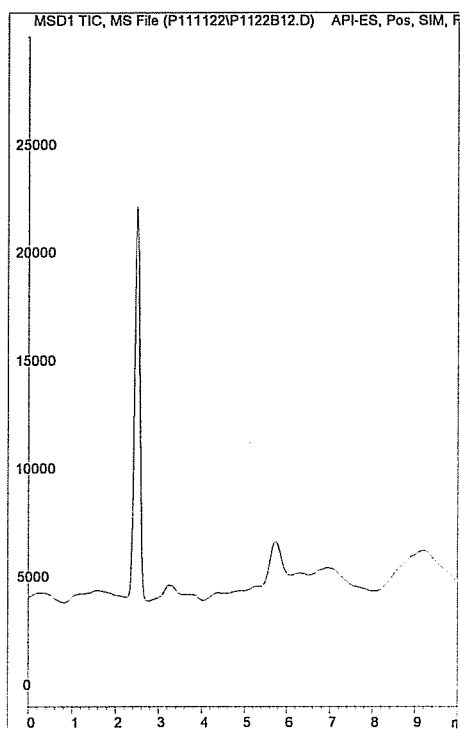
キウイフルーツ 果肉

10 μ L/2 mL/2 g



キウイフルーツ 果皮

10 μ L/4 mL/1 g



キウイフルーツ 果汁

10 μ L/1 mL/2.5 g

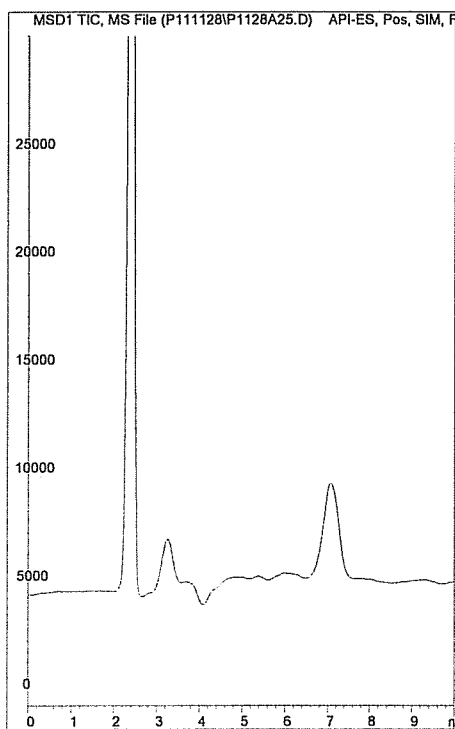


図 3.3.4. (続き) 無処理のクロマトグラム

キウイフルーツ 絞りかす

10 μ L/2 mL/2 g

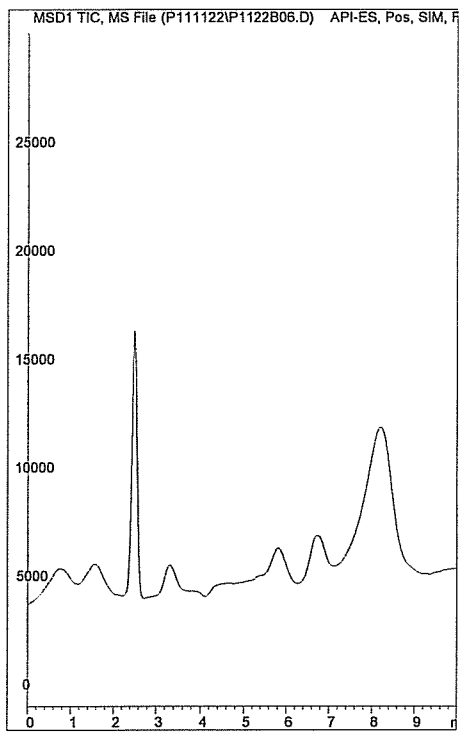
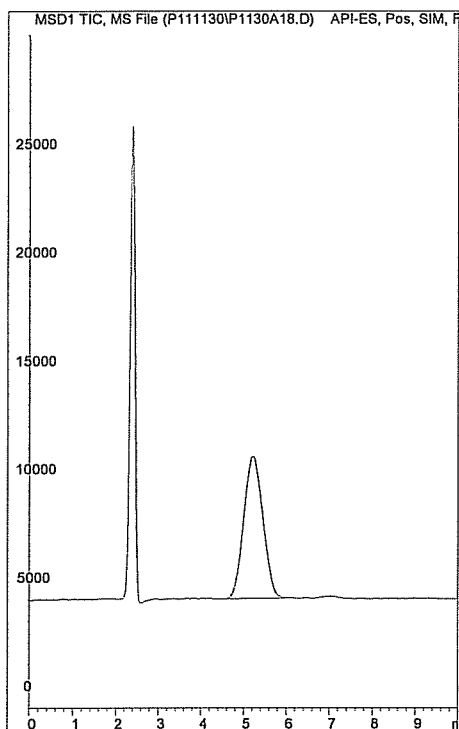


図 3.3.5. 処理のクロマトグラム

キウイフルーツ 処理区

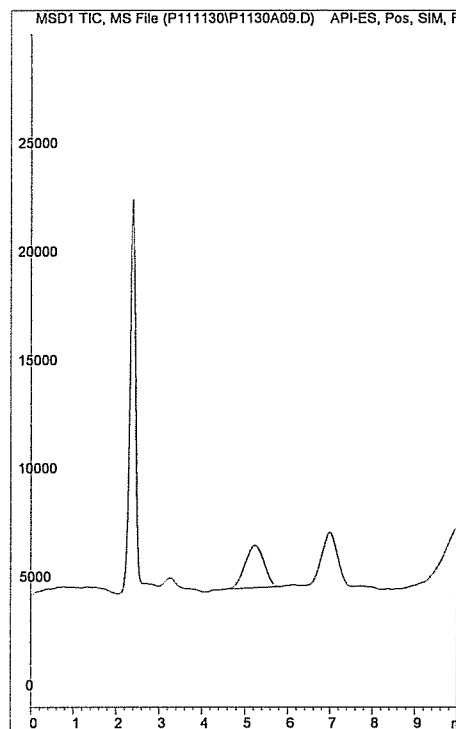
全果実

10 μ L/80 mL/2 g



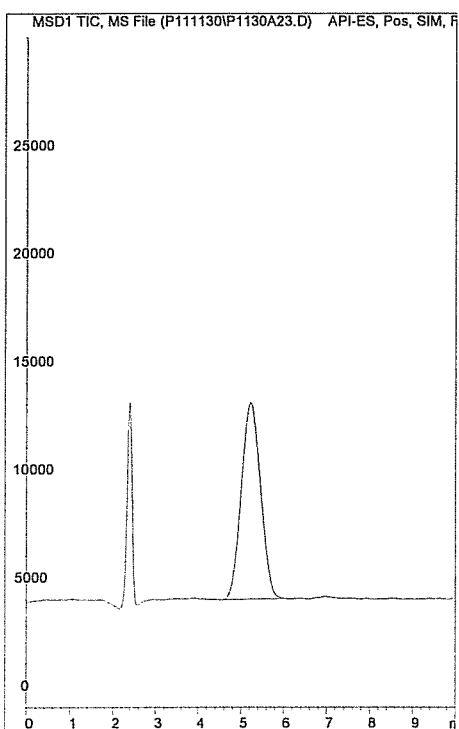
果肉

10 μ L/2 mL/2 g



果皮

10 μ L/200 mL/1 g



果汁

10 μ L/1 mL/2.5 g

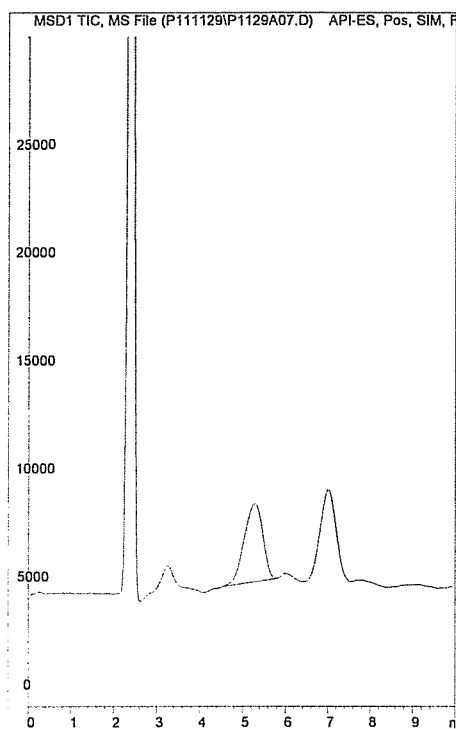


図 3.3.5. (続き) 処理のクロマトグラム

絞りかす

10 μ L/2 mL/2 g

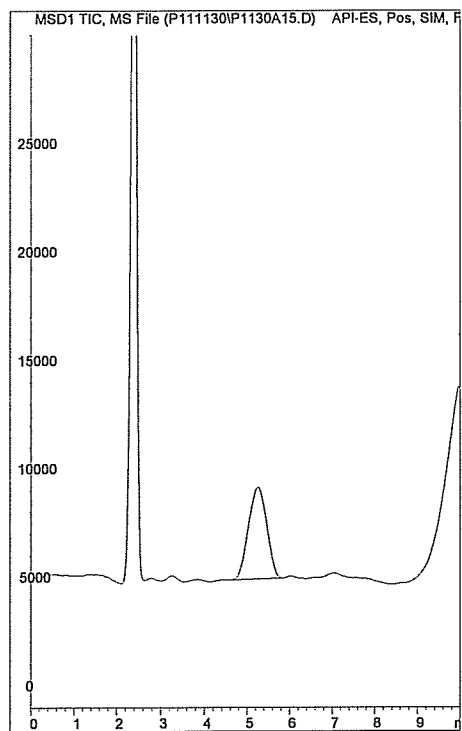


図 3.4 アセタミプリド

図 3.4.1 検量線の一例

アセタミプリド

$$Y=aX+b$$

(November 14, 2011)

a= 7749141.718

b= -3951.765624

r= 0.999990815

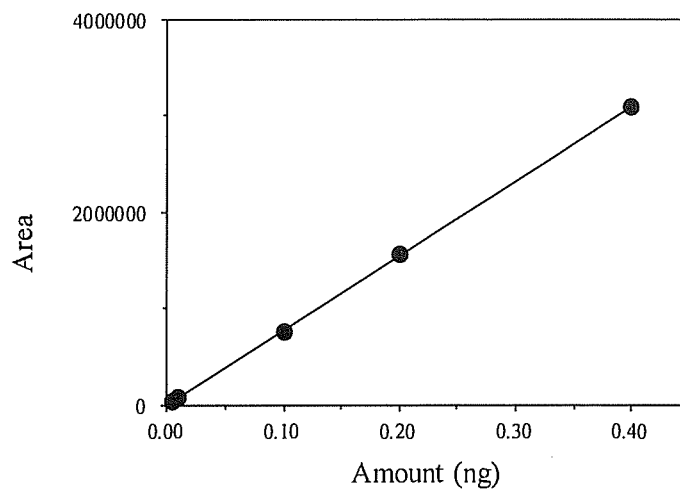
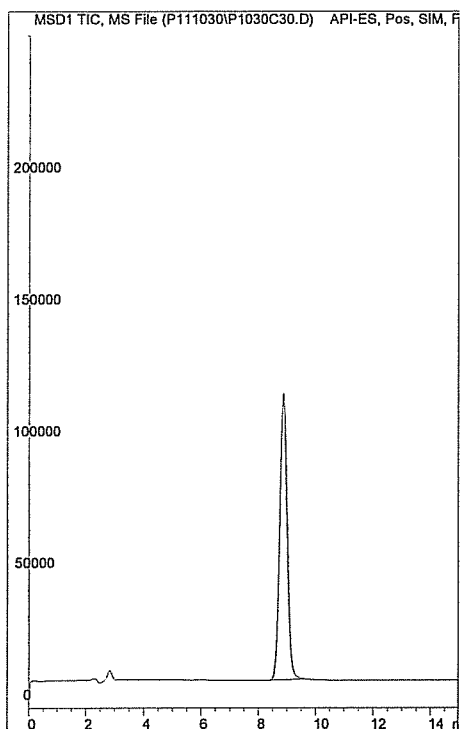
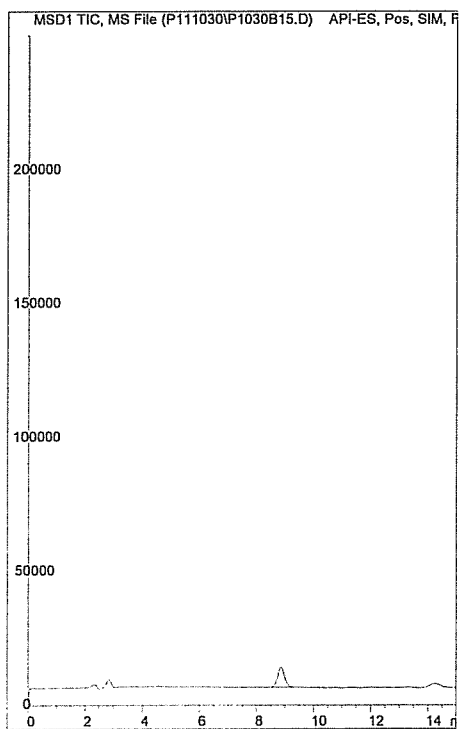


図 3.4.2 アセタミプリド標準品のクロマトグラム

標準品 0.2 ng



標準品 0.0125 ng (定量限界相当量)



標準品 0.01 ng (定量限界相当量)

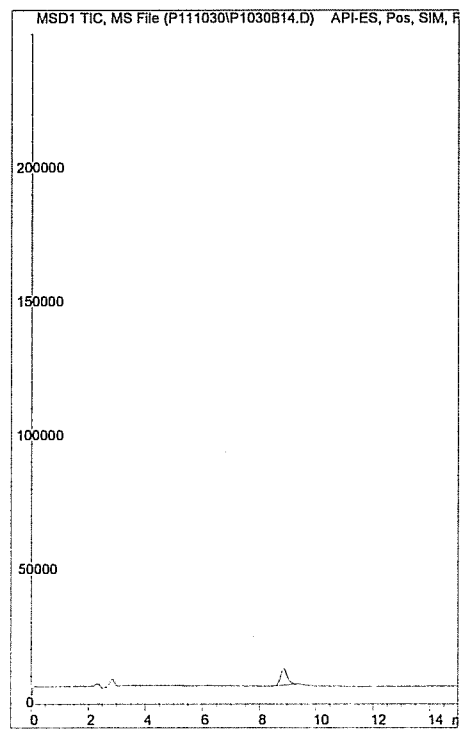
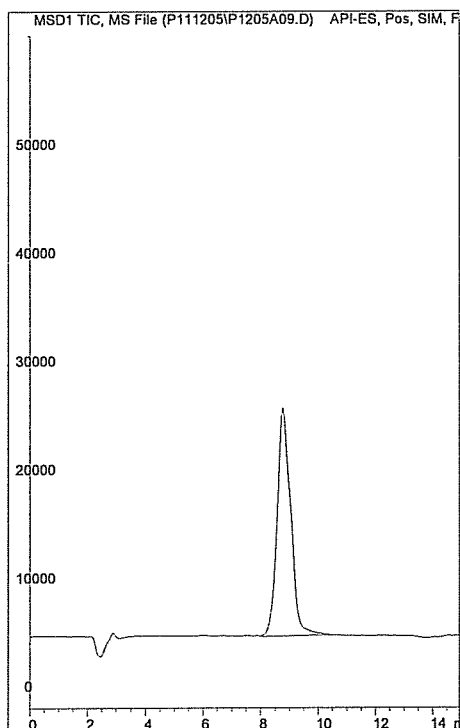


図 3.4.3 回収率のクロマトグラム

キウイフルーツ 全果実

1.5 mg/kg 添加

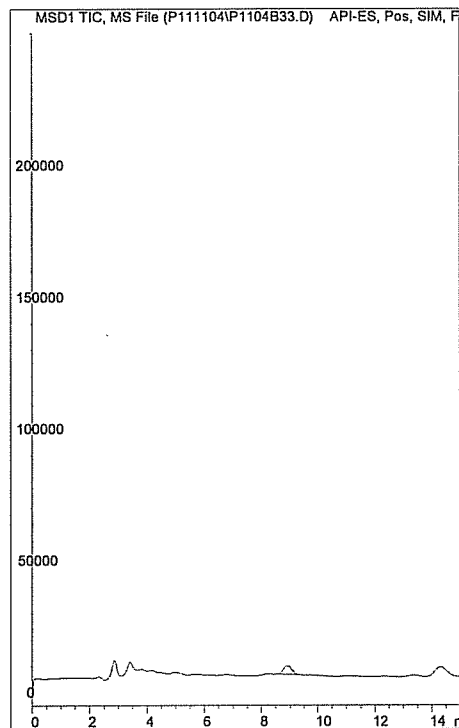
2 μ L/150 mL/2 g



キウイフルーツ 全果実

0.02 mg/kg 添加

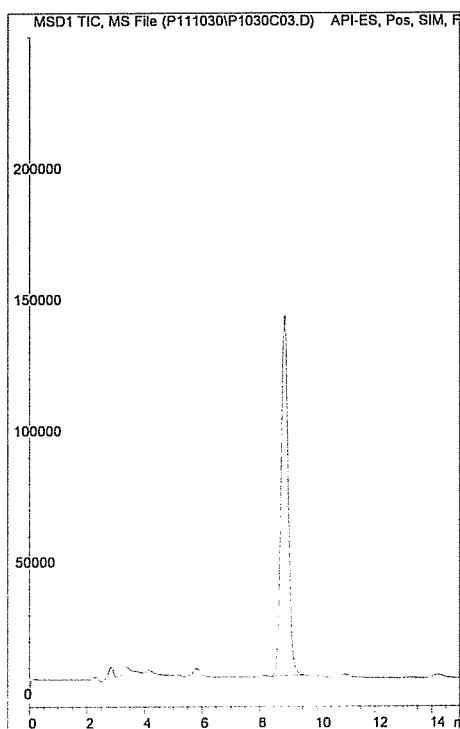
2 μ L/4 mL/2 g



キウイフルーツ 果肉

0.05 mg/kg 添加

2 μ L/4 mL/2 g



キウイフルーツ 果肉

0.001 mg/kg 添加

2 μ L/2 mL/2 g

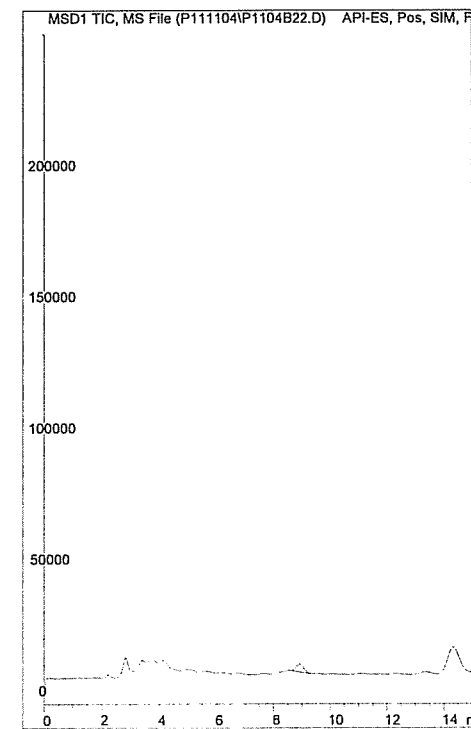
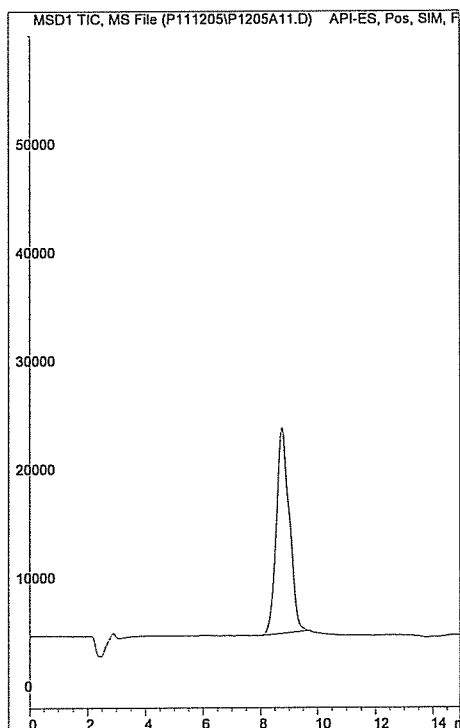


図 3.4.3 (続き) 回収率のクロマトグラム

キウイフルーツ 果皮

7.5 mg/kg 添加

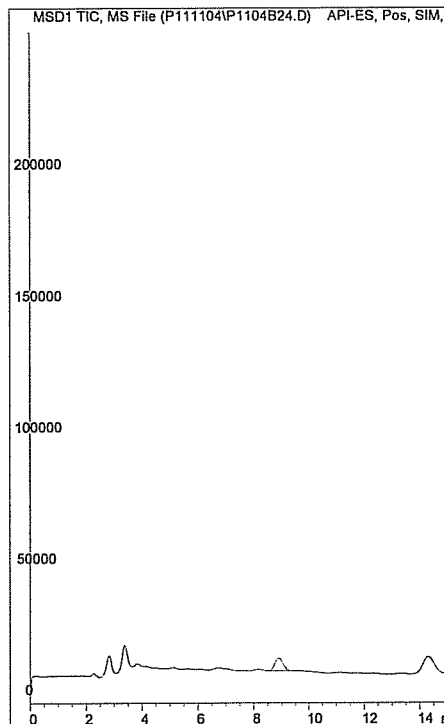
2 μ L/400 mL/1 g



キウイフルーツ 果皮

0.005 mg/kg 添加

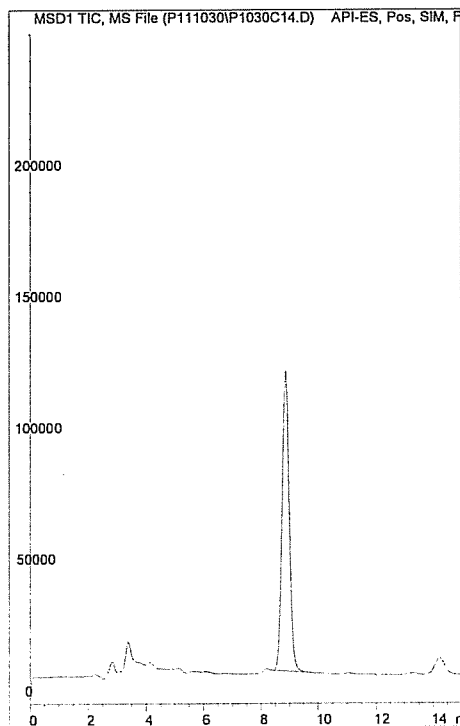
2 μ L/4 mL/1 g



キウイフルーツ 果汁

0.025 mg/kg 添加

2 μ L/3 mL/2.5 g



キウイフルーツ 果汁

0.0005 mg/kg 添加

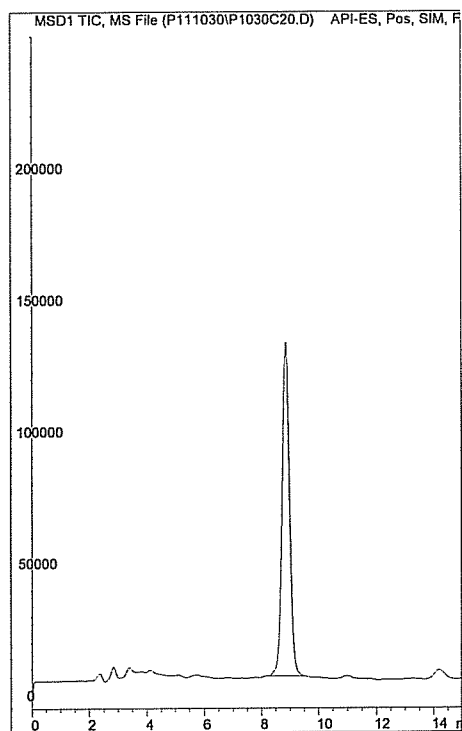
2 μ L/1 mL/2.5 g

図 3.4.3 (続き) 回収率のクロマトグラム

キウイフルーツ 絞るかす

0.05 mg/kg 添加

2 μ L/4 mL/2 g



キウイフルーツ 絞るかす

0.001 mg/kg 添加

2 μ L/2 mL/2 g

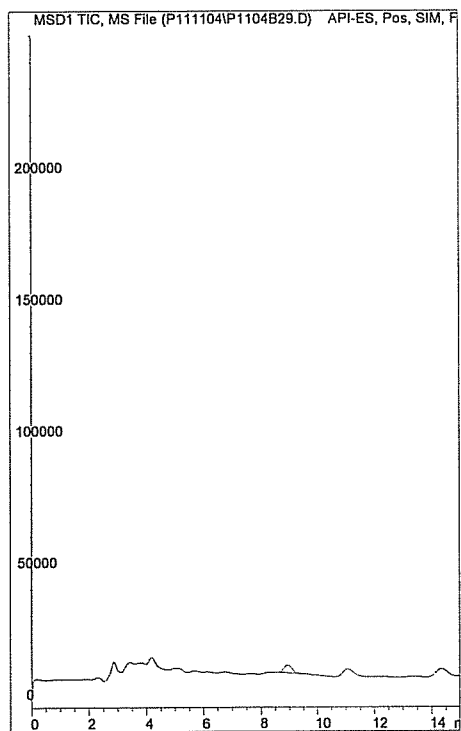
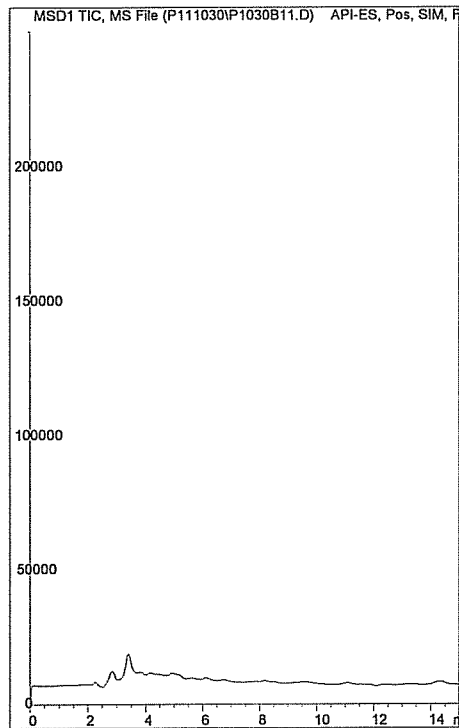


図 3.4.4 無処理のクロマトグラム

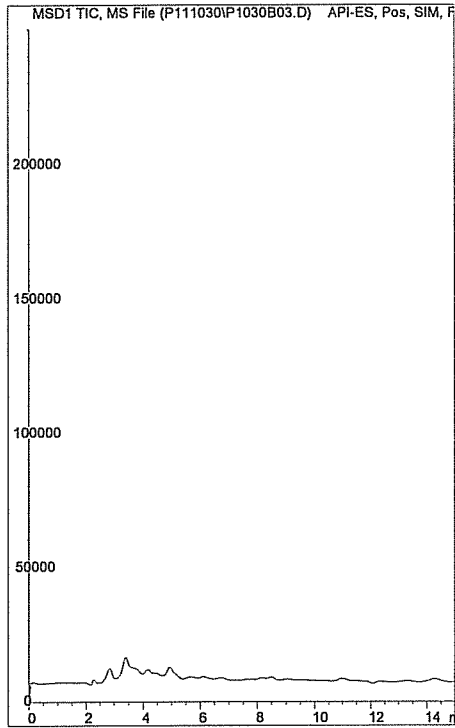
キウイフルーツ 全果実

10 μ L/4 mL/2 g



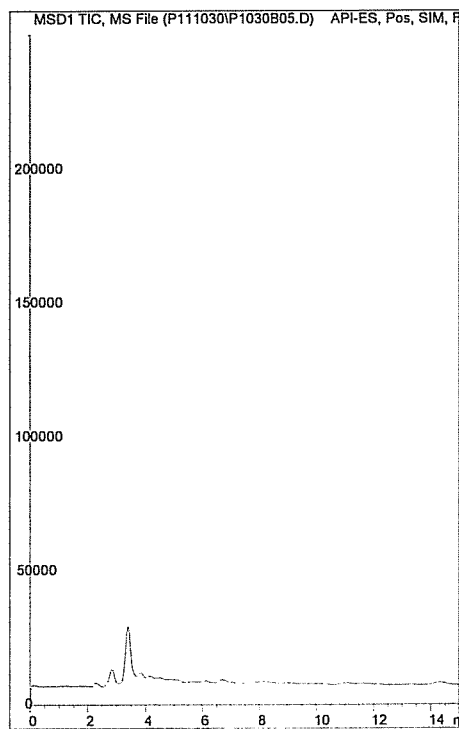
キウイフルーツ 果肉

10 μ L/2 mL/2 g



キウイフルーツ 果皮

10 μ L/4 mL/1 g



キウイフルーツ 果汁

10 μ L/1 mL/2.5 g

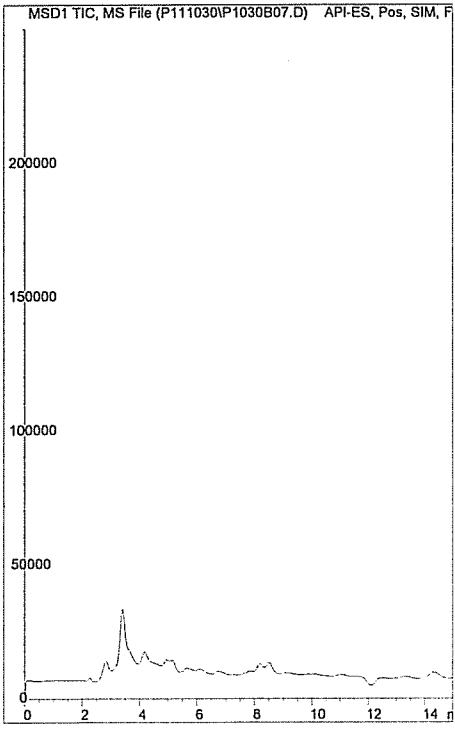


図 3.4.4 (続き) 無処理のクロマトグラム

キウイフルーツ 絞りかす

10 μ L/2 mL/2 g

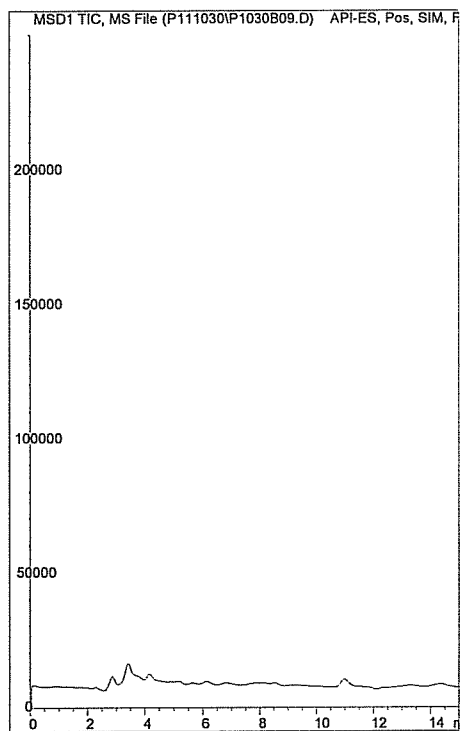
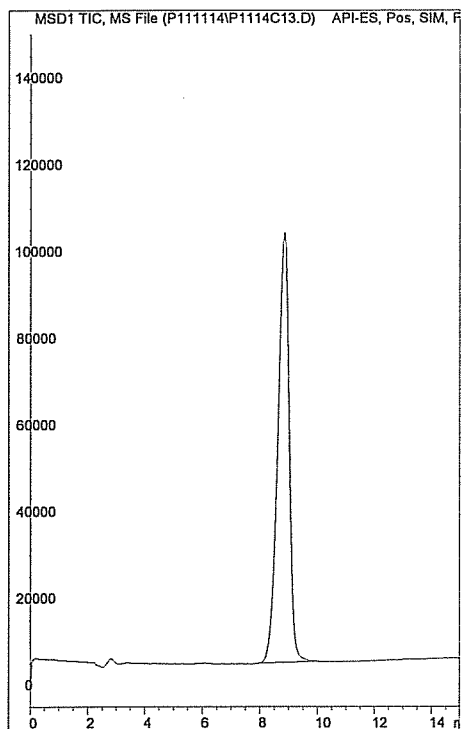


図 3.4.5 処理のクロマトグラム

キウイフルーツ 処理区

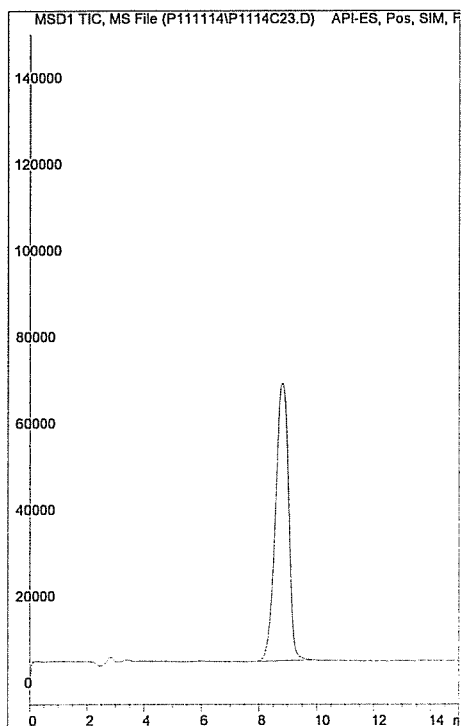
全果実

10 μ L/80 mL/2 g



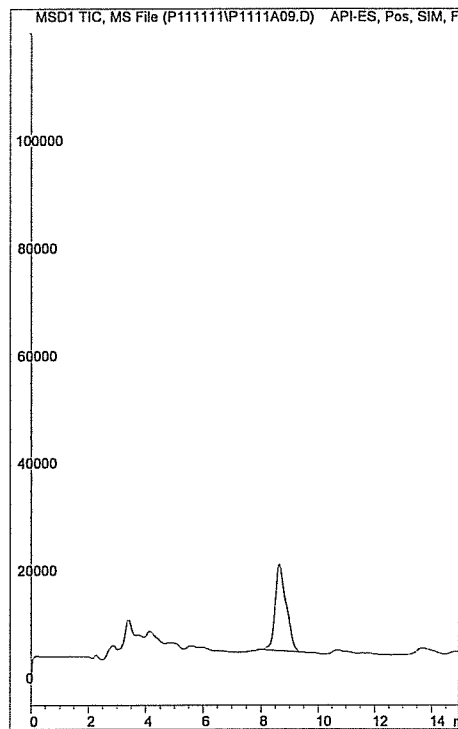
果皮

10 μ L/200 mL/1 g



果肉

10 μ L/2 mL/2 g



果汁

10 μ L/1 mL/2.5 g

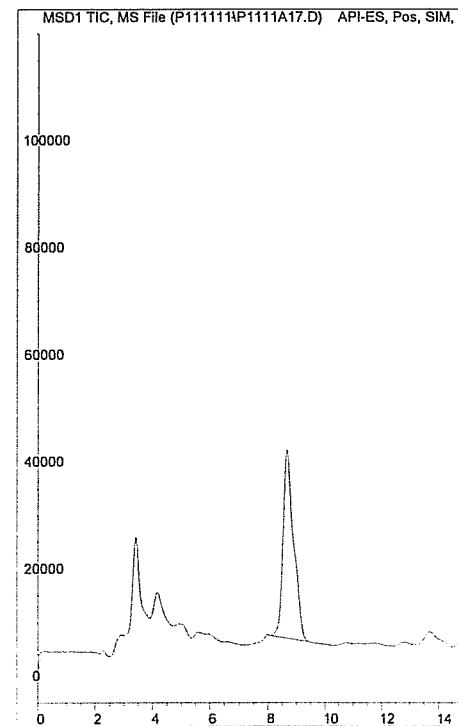


図 3.4.5 (続き) 処理のクロマトグラム

絞りかす

10 μ L/2 mL/2 g

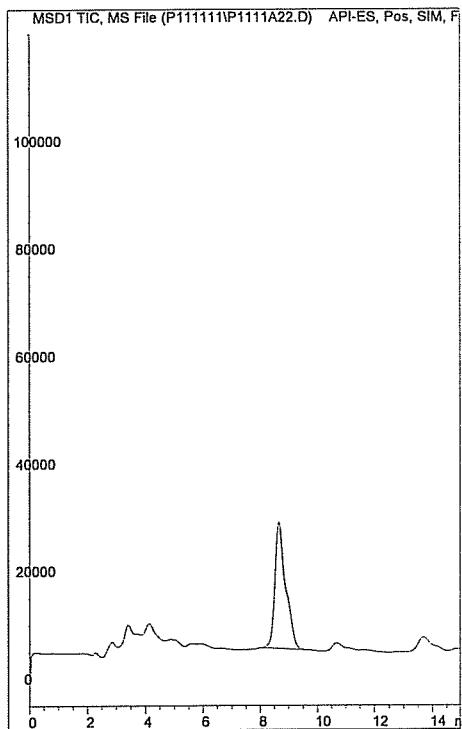


図 3.5. ジェトフェンカルブ

図 3.5.1. 検量線の一例

ジェトフェンカルブ

$$Y=aX+b$$

(December 6, 2011)

a= 5057766.882

b= -2755.04409

r= 0.999946411

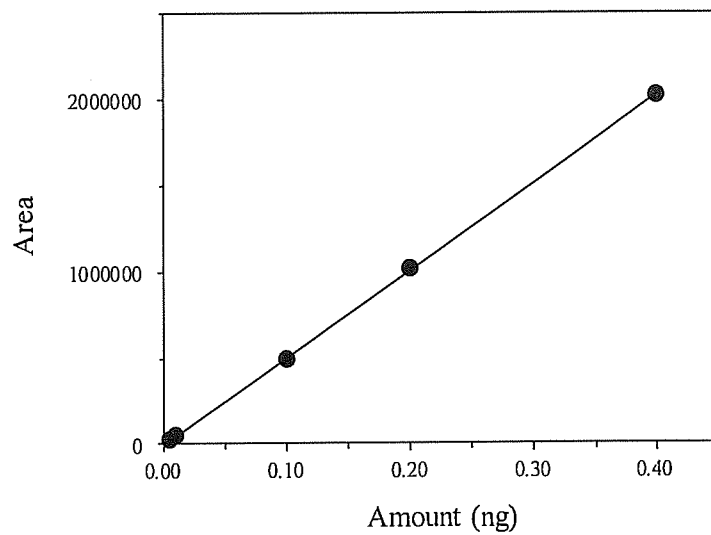
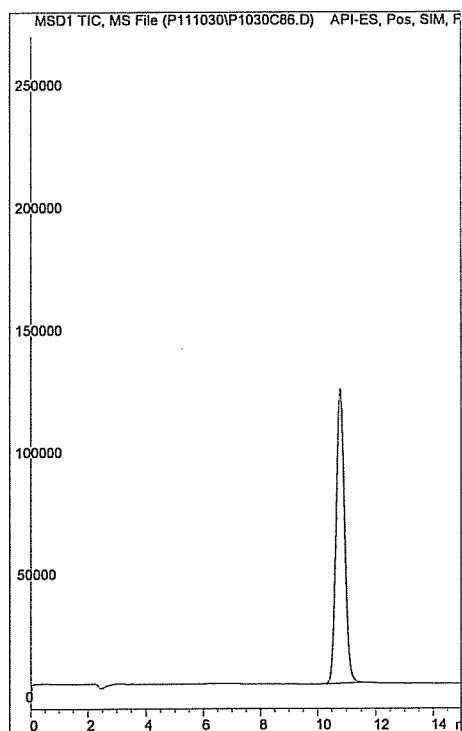
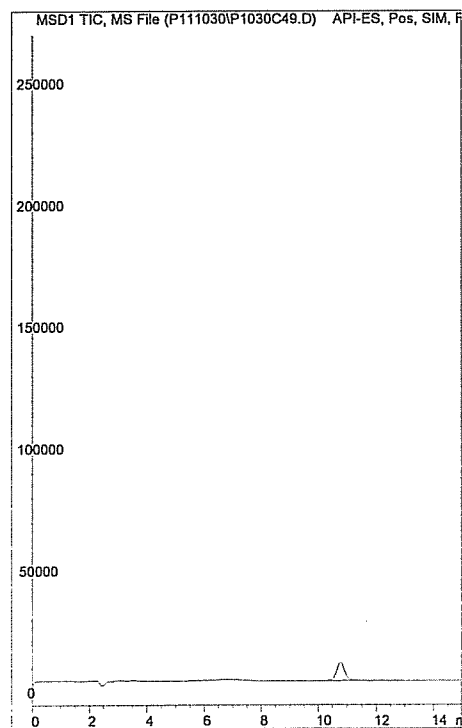


図 3.5.2. ジェトフェンカルブ標準品のクロマトグラム
標準品 0.2 ng



標準品 0.0125 ng



標準品 0.01 ng (定量限界相当量)

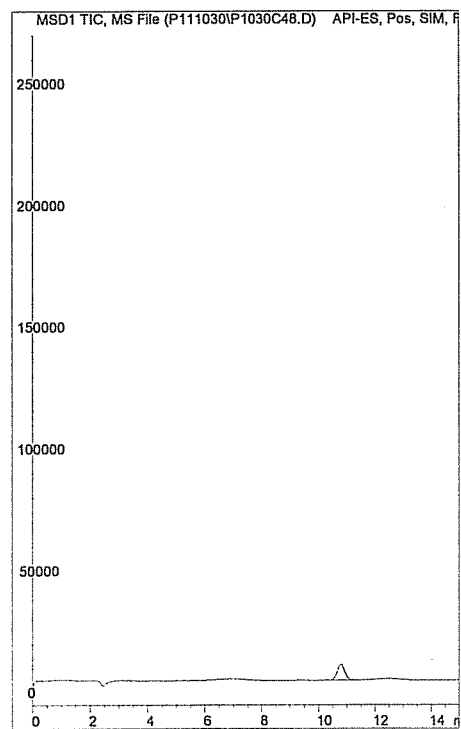
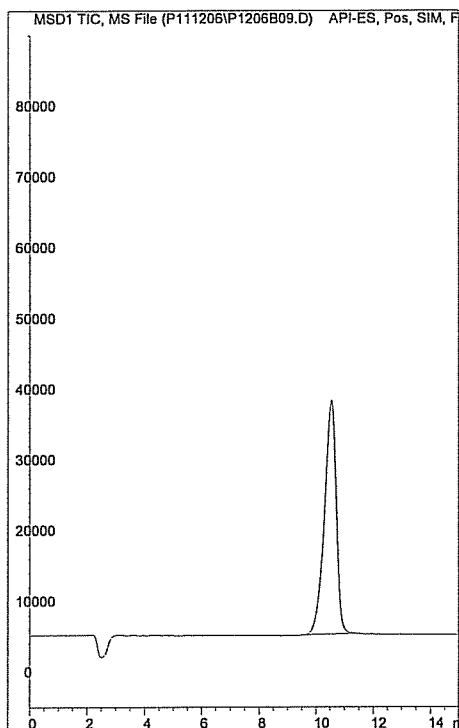


図 3.5.3. 回収率のクロマトグラム

キウイフルーツ 全果実

1.5 mg/kg 添加

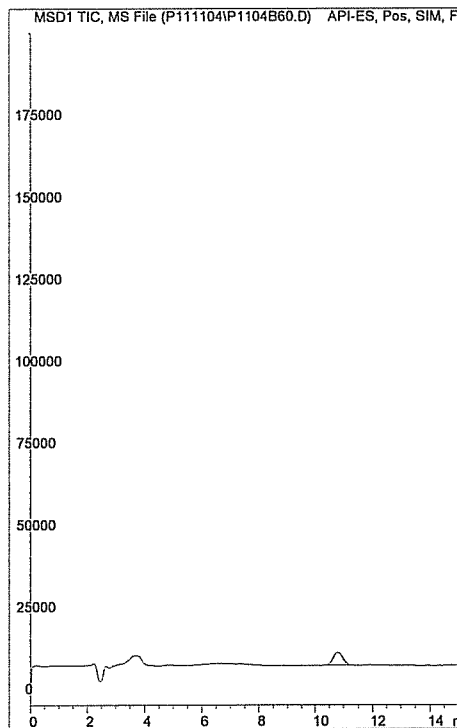
2 μ L/150 mL/2 g



キウイフルーツ 全果実

0.02 mg/kg 添加

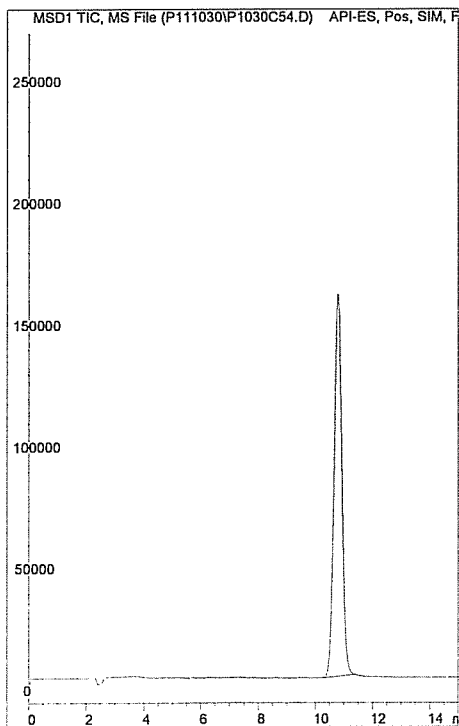
2 μ L/4 mL/2 g



キウイフルーツ 果肉

0.05 mg/kg 添加

2 μ L/4 mL/2 g



キウイフルーツ 果肉

0.001 mg/kg 添加

2 μ L/2 mL/2 g

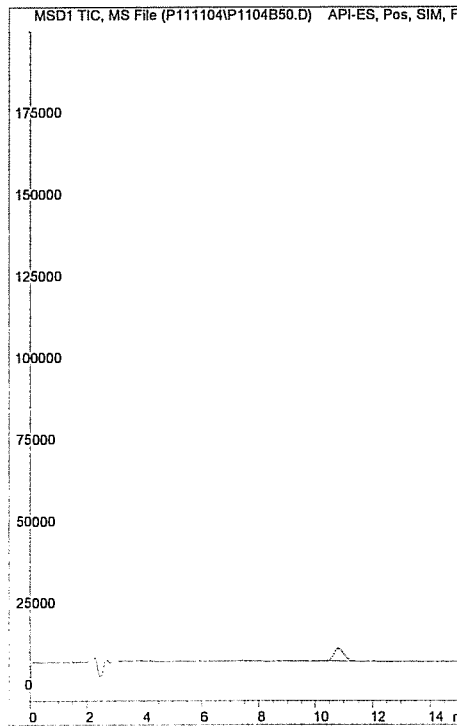
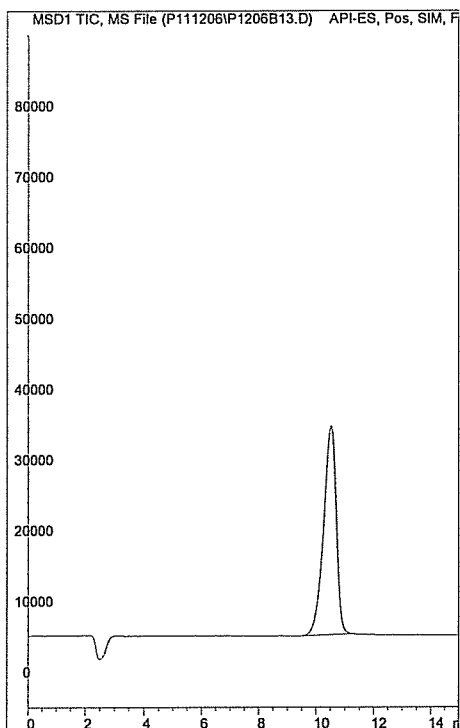


図 3.5.3. (続き) 回収率のクロマトグラム

キウイフルーツ 果皮

7.5 mg/kg 添加

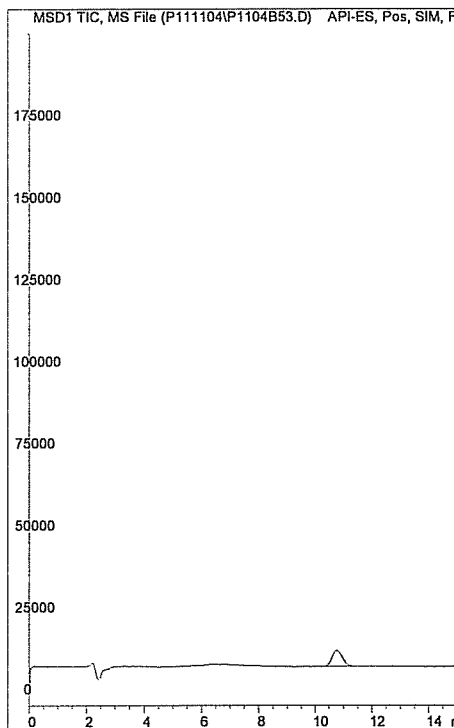
2 μ L/400 mL/1 g



キウイフルーツ 果皮

0.005 mg/kg 添加

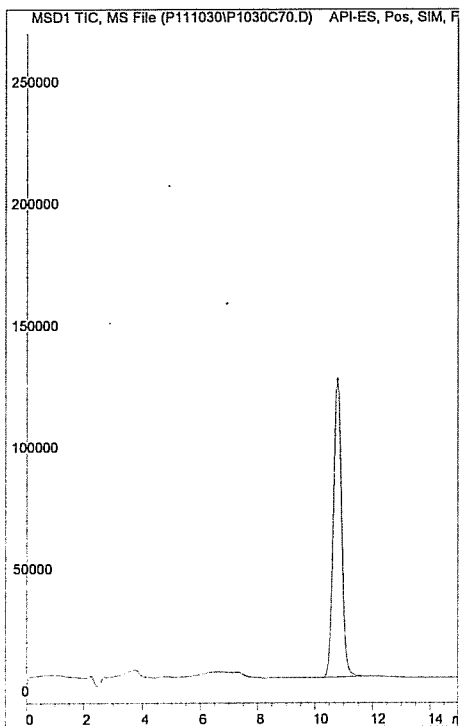
2 μ L/4 mL/1 g



キウイフルーツ 果汁

0.025 mg/kg 添加

2 μ L/3 mL/2.5 g



キウイフルーツ 果汁

0.0005 mg/kg 添加

2 μ L/1 mL/2.5 g

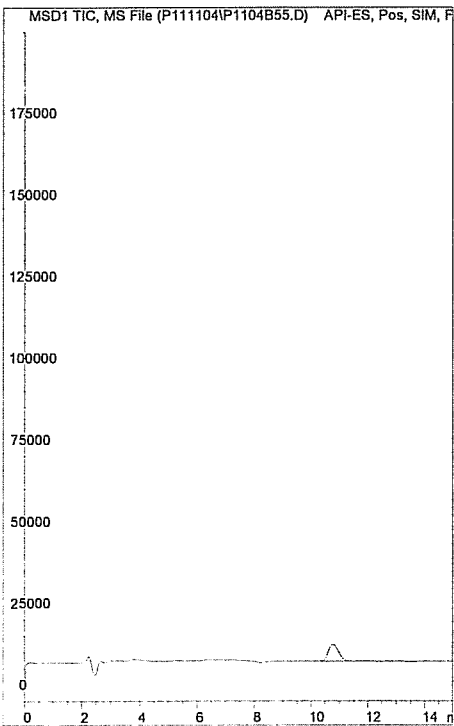
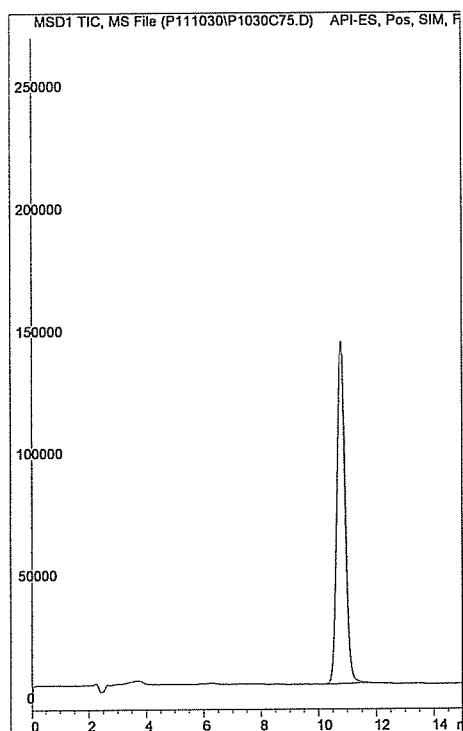


図 3.5.3. (続き) 回収率のクロマトグラム

キウイフルーツ 絞るかす

0.05 mg/kg 添加

2 μ L/4 mL/2 g



キウイフルーツ 絞るかす

0.001 mg/kg 添加

2 μ L/2 mL/2 g

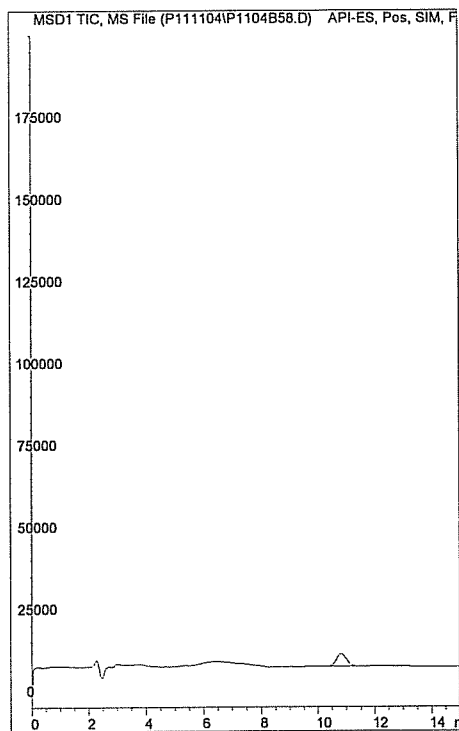
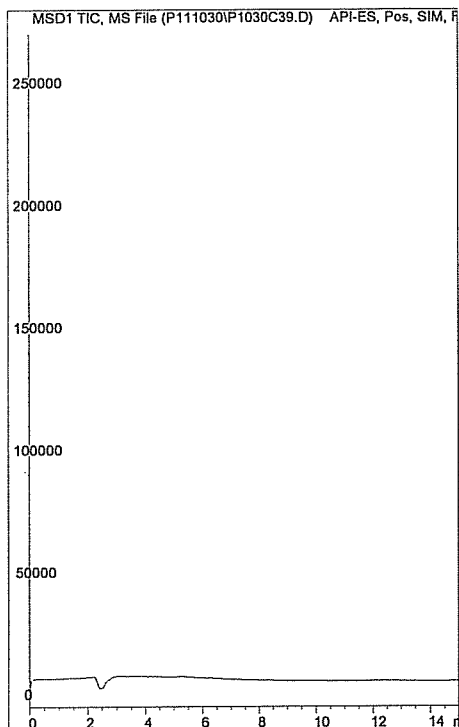


図 3.5.4. 無処理のクロマトグラム

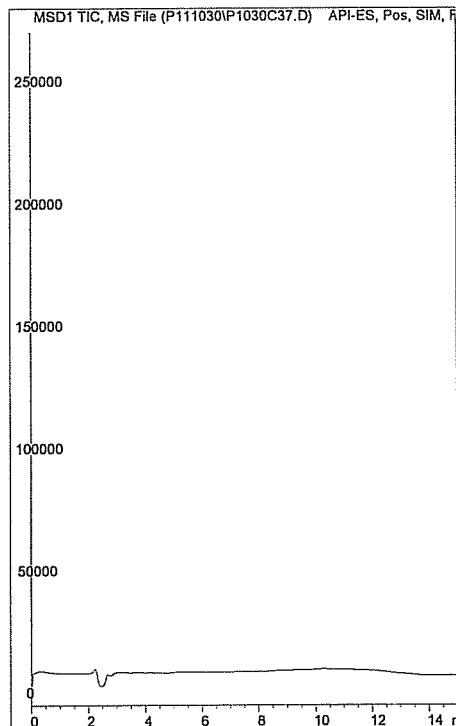
キウイフルーツ 全果実

10 μ L/4 mL/2 g



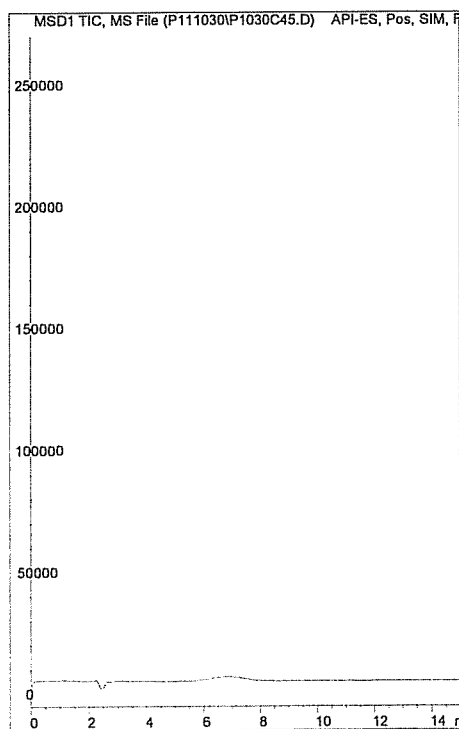
キウイフルーツ 果肉

10 μ L/2 mL/2 g



キウイフルーツ 果皮

10 μ L/4 mL/1 g



キウイフルーツ 果汁

10 μ L/1 mL/2.5 g

