

[図1]

二枚貝DHMBA抽出実験結果(加熱)

種名	産地	二枚貝軟体部中のDHMBA濃度 (ng/g)				
		1時間	2時間	3時間	4時間	5時間
タイラガイ	愛知県	389.5	758.3	1127.6	1660.7	2186.3
シロガイ	北海道	174.4	368.0	645.4	928.0	1233.3
アカガイ	大分県	0.0	0.0	0.0	0.0	61.4
イガイ	宮城県	0.0	0.0	0.0	0.0	122.6
ホタテ	宮城県	0.0	75.4	148.7	257.8	393.3

[図2]

二枚貝DHMBA抽出実験結果(加圧)

種名	産地	二枚貝軟体部中のDHMBA濃度 (ng/g)				
		1時間	2時間	3時間	4時間	5時間
タイラガイ	愛知県	735.9	1711.7	2774.7	5163.8	7073.4
シロガイ	北海道	1063.3	1502.4	2276.7	2190.3	3809.5
アカガイ	大分県	0.0	0.0	131.9	234.2	416.7
ホッキガイ	北海道	0.0	0.0	228.4	0.0	175.8
ハマグリ	千葉県	0.0	0.0	0.0	109.9	236.0
イガイ	宮城県	0.0	0.0	268.3	390.2	742.0
ホタテ	宮城県	169.7	237.4	387.7	436.6	731.4

[図3]

