

図1 食品中ダイオキシン類・PCBsの迅速一斉分析フロー

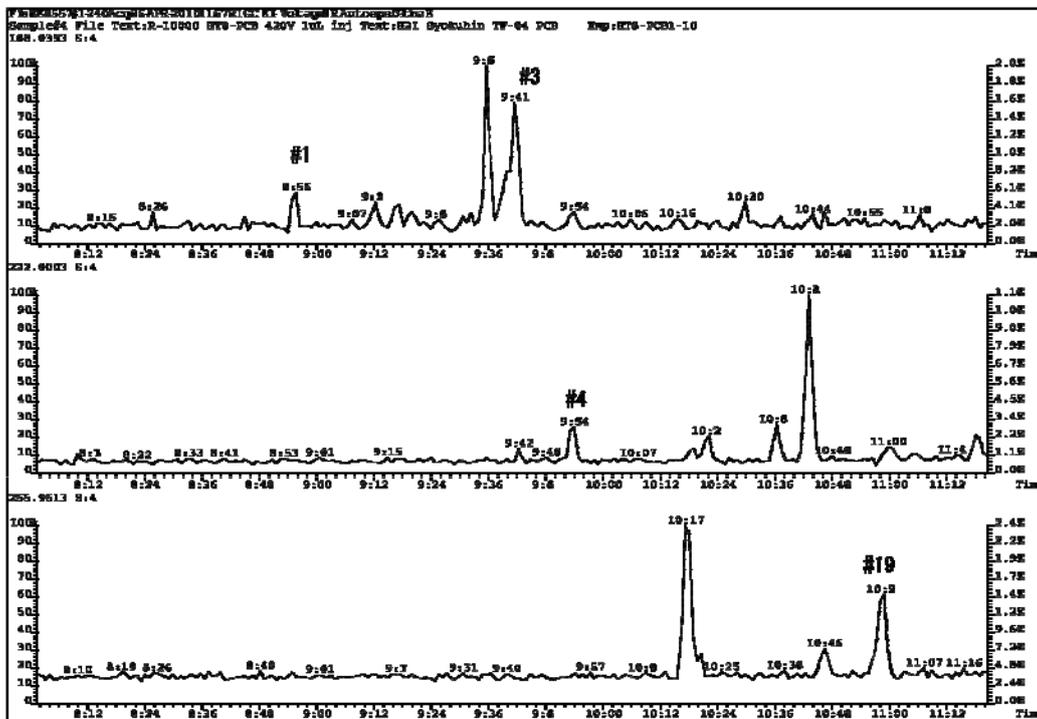


図2 HRGC/HRMSにおける魚(サケ)抽出物のPCBs分析クロマトグラム(保持時間8分00秒～11分20秒)。上段より順に1塩化物, 2塩化物, 3塩化物。

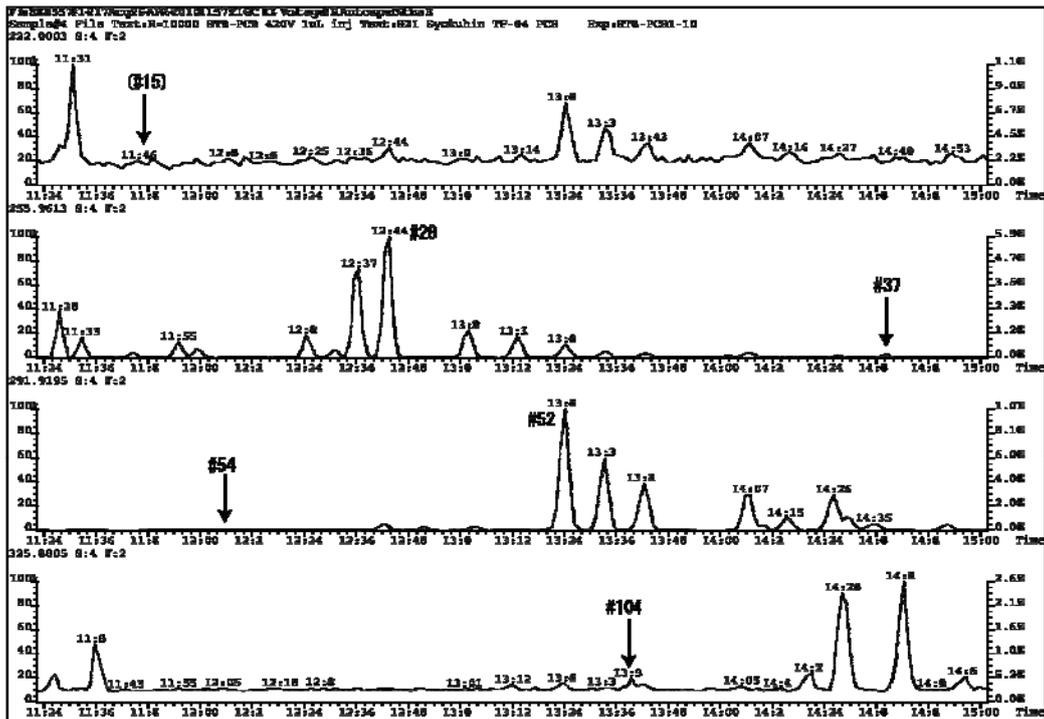


図3 HRGC/HRMSにおける魚（サケ）抽出物のPCBs分析クロマトグラム（保持時間11分20秒～15分01秒）。上段より順に2塩化物，3塩化物，4塩化物，5塩化物。

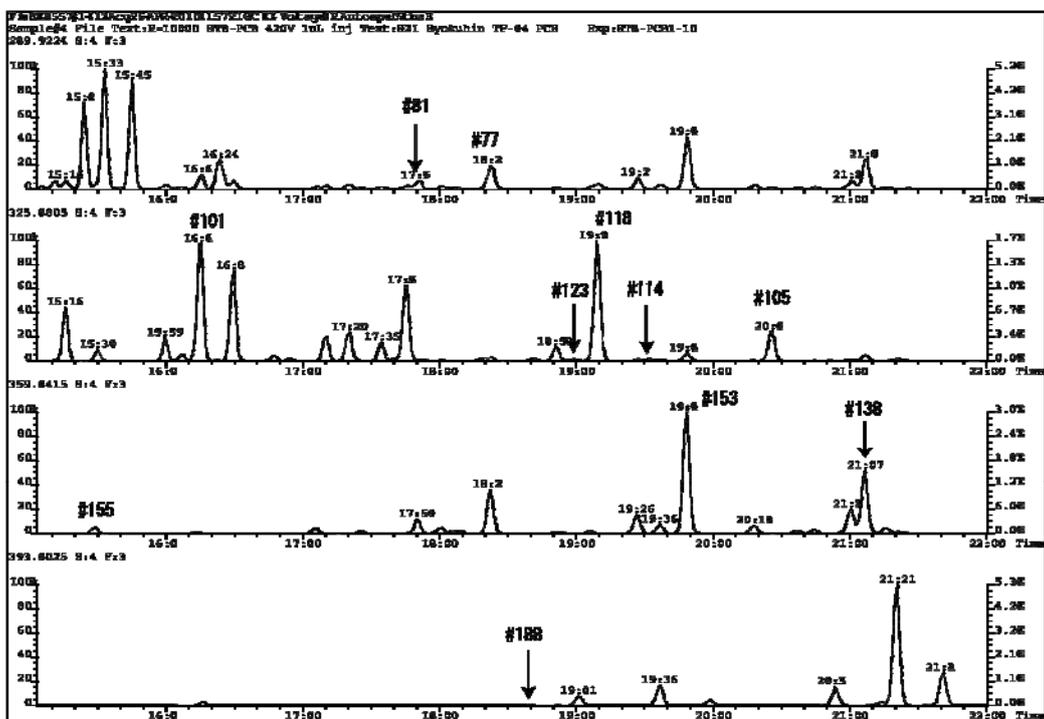


図4 HRGC/HRMSにおける魚（サケ）抽出物のPCBs分析クロマトグラム（保持時間15分01秒～22分00秒）。上段より順に4塩化物，5塩化物，6塩化物，7塩化物。

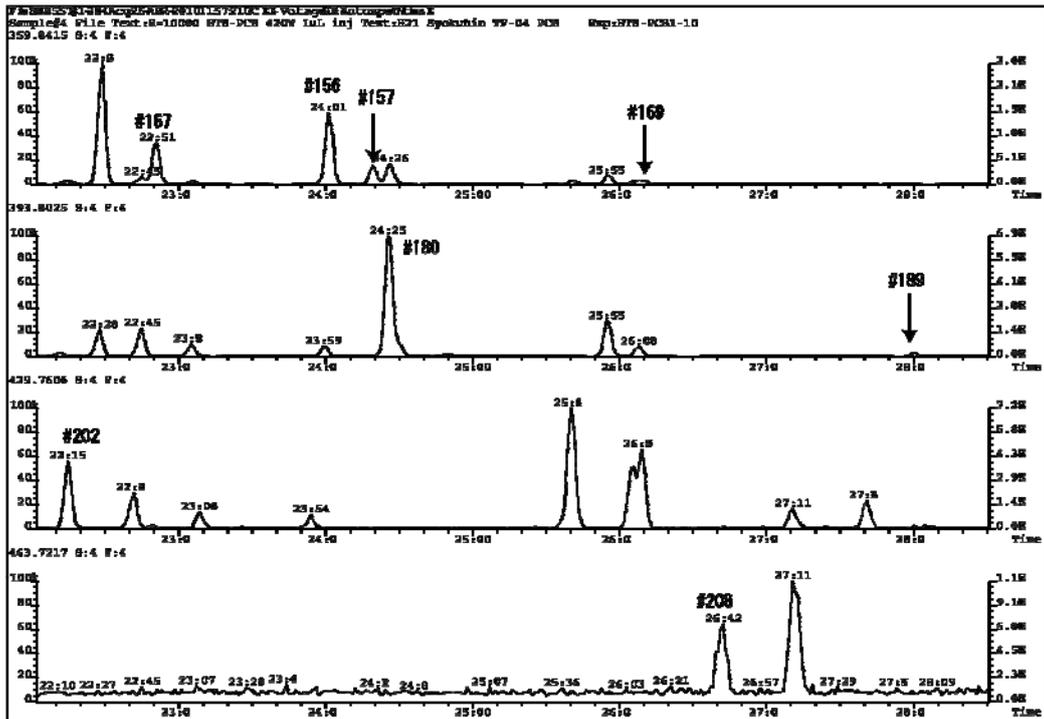


図5 HRGC/HRMSにおける魚（サケ）抽出物のPCBs分析クロマトグラム（保持時間22分00秒～28分30秒）。上段より順に6塩化物，7塩化物，8塩化物，9塩化物。

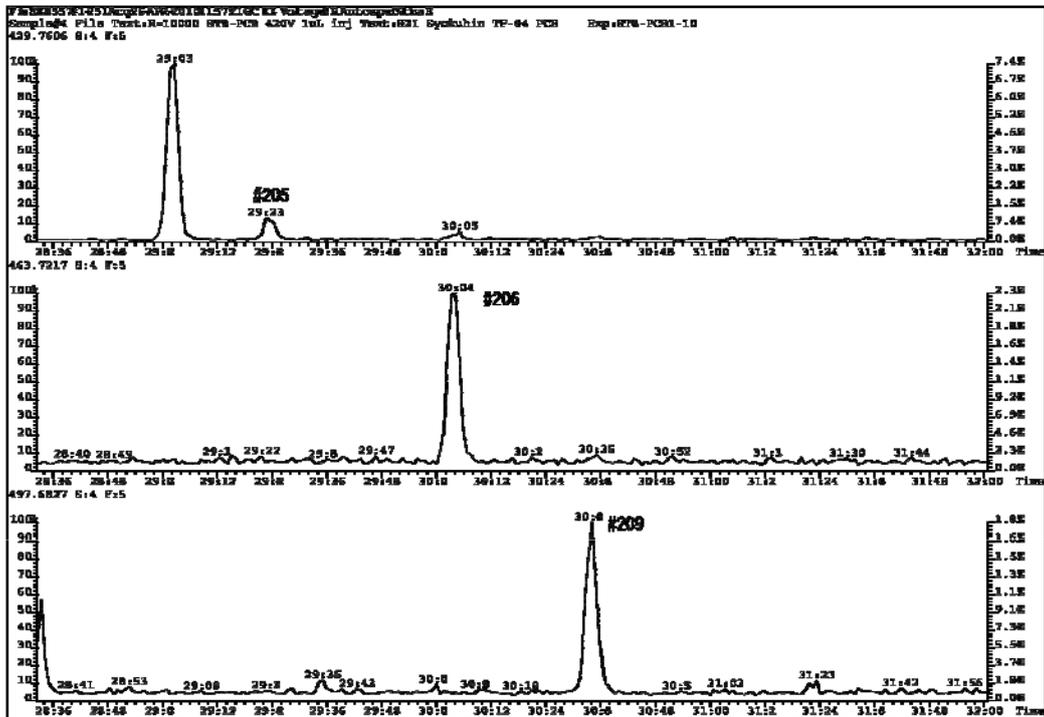


図6 HRGC/HRMSにおける魚（サケ）抽出物のPCBs分析クロマトグラム（保持時間28分30秒～32分00秒）。上段より順に8塩化物，9塩化物，10塩化物。