

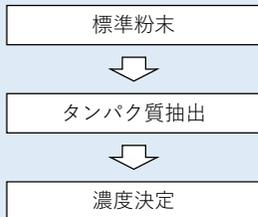
食物アレルギー分析用 標準物質
食物由来アレルギー抽出物

LC-MS/MS分析用
食物アレルギー抽出試薬

試薬① 食物由来アレルギー抽出物

特長

- ・ LC-MS/MSを用いた食物アレルギー分析の**標準物質**としてご利用下さい。
- ・ 標準粉末（消費者庁通知法※を参考に調製）を材料としています。



製品情報

容量：50~100 μL/本（対象アレルギーにより異なります）
 濃度：約5~50 mg/mL（対象アレルギーにより異なります）
 外観：液体
 保管条件：-20°C

◆製品ラインアップ

製品名	製品番号	容量
食物由来アレルギー抽出物（小麦）	49107-00	50 μL × 1本
	49107-01	50 μL × 5本
食物由来アレルギー抽出物（卵）	49107-02	50 μL × 1本
	49107-03	50 μL × 5本
食物由来アレルギー抽出物（乳）	49107-04	50 μL × 1本
	49107-05	50 μL × 5本
食物由来アレルギー抽出物（そば）	49107-06	50 μL × 1本
	49107-07	50 μL × 5本
食物由来アレルギー抽出物（落花生）	49107-08	50 μL × 1本
	49107-09	50 μL × 5本
食物由来アレルギー抽出物（甲殻類）	49107-10	50 μL × 1本
	49107-11	50 μL × 5本
食物由来アレルギー抽出物（くるみ） NEW	49107-18	100 μL × 1本
	49107-19	100 μL × 5本
食物由来アレルギー抽出物（大豆）	49107-12	50 μL × 1本
	49107-13	50 μL × 5本

※ 消費者庁通知法: 令和5年消費者庁長通知消費表第102号,

"食品表示基準について（別添）アレルギーを含む食品に関する表示" (2023)

使用イメージ

LC-MS/MSを用いた食物アレルギー分析

複数アレルギーの一斉検査が可能で、様々な食品への汎用性が高く、選択性が高い手法です。

- 偽陽性や偽陰性の解消
- 複数アレルギーの一斉分析
- 想定外の混入発見
- 自主検査

「試薬① 食物由来アレルギー抽出物」

を粉碎（均一化）した食品へ添加



「試薬② 食物アレルギー抽出試薬」

A液とB液を添加



食品 + 標準物質



試薬② 食物アレルギー抽出試薬

特長

- ・ LC-MS/MS分析のための食物アレルギー抽出**試薬**です。
- ・ タンパク質の可溶化に優れた「相関移動溶解剤（PTS）」を含みます。PTSは界面活性剤ですが、LC-MS/MS測定前に除去可能です。



製品情報

包装内容：A液 100 mL、B液 0.5 mL
 外観：液体
 保管条件：冷蔵

◆製品ラインアップ

製品名	用途	製品番号	包装
食物アレルギー抽出試薬	-	49107-14	A液 100 mL B液 0.5 mL
		49107-15	上記、5本セット
食物アレルギー抽出試薬P	カカオ含有食品（チョコレートなど）	49107-16	A液 100 mL B液 0.5 mL
		49107-17	上記、5本セット

【特許 第4831708号（特許権者：学校法人慶應義塾）】をもとに、食物アレルギー分析用に開発しました。

SAIKAのアレルギー分析
 詳しくはこちら↓

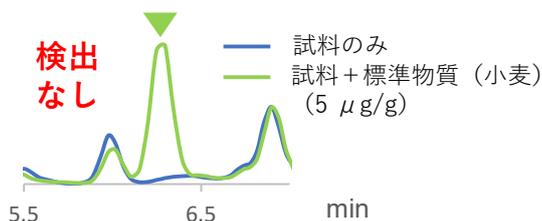


◆LC-MS/MSによる分析例

例 1

大麦入りパックご飯 小麦アレルゲン分析

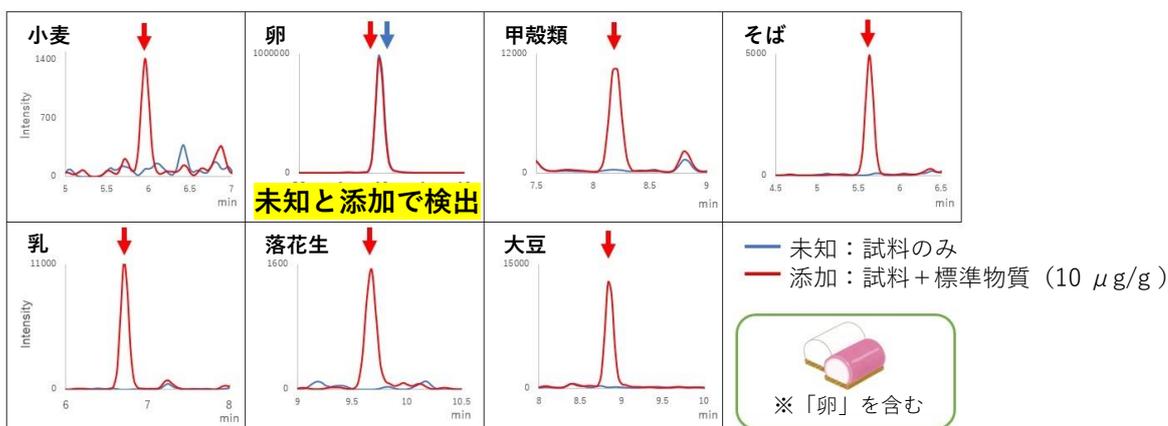
小麦用イオン



小麦不検出

例 2

複数アレルゲンの一斉分析 (蒲鉾)



例 3

市販加工食品の分析結果

試料	アレルゲン	併行精度 ^{※1} (RSD%)	真度 ^{※1} (%)	相関係数 ^{※2} (r)	定量下限 ^{※2} ($\mu\text{g/g}$)
焼き菓子	小麦	8	97	0.990	1
	卵	6	103	0.983	1
	牛乳	7	99	0.987	1
	落花生	3	104	0.987	0.5
	そば	3	110	0.983	1
	甲殻類	6	99	0.983	1
	大豆	6	101	0.985	0.5
ベビーフード	小麦	2	100	0.996	1
	卵	3	93	0.997	1
	牛乳	4	96	0.997	1
	落花生	10	103	0.997	1
	そば	3	97	0.997	1
	甲殻類	3	101	0.998	1
	大豆	6	101	0.993	1
レトルトパウチ食品	小麦	3	105	0.988	5
	卵	7	99	0.995	0.5
	牛乳	2	102	0.996	0.5
	落花生	7	105	0.996	0.5
	そば	3	102	0.994	0.5
	甲殻類	4	100	0.996	1
	大豆	6	100	0.994	1

市販加工食品 (アレルゲン不使用) に、標準物質を添加 (n=5) ※1: 10 $\mu\text{g/g}$ ※2: 0.5~20 $\mu\text{g/g}$

◆本記載の製品情報は予告なく変更する場合があります。

製造元

一般財団法人 雑賀技術研究所

〒640-8341

和歌山市黒田二丁目1番20号

TEL 073(474)0860(代) FAX 073(474)0862

www.saika.or.jp

ご購入は、関東化学株式会社製品の取扱代理店まで