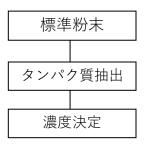


食物由来アレルゲン抽出物

特徴

- ・LC-MS/MSを用いた食物アレルゲン分析の標準物質としてご利用ください。
- ・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 μL/本 濃 度:約5~50 mg/mL

(対象アレルゲンにより異なります)

外 観:液体 保管条件:-20℃

◆製品ラインアップ

V 3CHH > 1 / 7 / 7		
製品名	製品番号	包装
食物由来アレルゲン抽出物(小麦)	49107-00	1本
艮物田木デレルプノ抽面物(小友)	49107-01	5本
食物由来アレルゲン抽出物(卵)	49107-02	1本
民物田木ノレルソノ描山物(卵)	49107-03	5本
食物由来アレルゲン抽出物(乳)	49107-04	1本
民物田木ノレルソノ畑田物(孔)	49107-05	5本
食物由来アレルゲン抽出物(そば)	49107-06	1本
長物田木ブレルグブ加山物(そは)	49107-07	5本
食物由来アレルゲン抽出物(落花生)	49107-08	1本
民物田木ノレルノノ加山物(洛化王)	49107-09	5本
食物由来アレルゲン抽出物(甲殻類)	49107-10	1本
及物田ボノレルノノ加山物(中域規)	49107-11	5本
食物由来アレルゲン抽出物(大豆)	49107-12	1本
及物田本ノレルノノ加山物(入豆)	49107-13	5本

LC-MS/MSを用いた食物アレルゲン分析とは

複数アレルゲンの一斉検査が可能であり、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に ■ 複数アレルゲンの一斉分析に ■ 想定外の混入発見 ■ 自主検査に

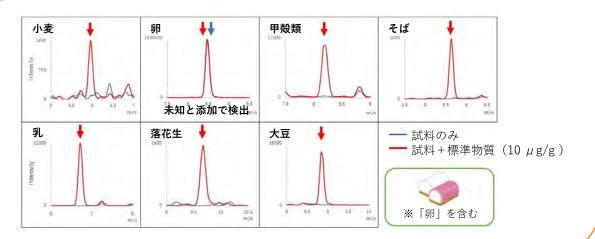
◆LC-MS/MSを用いた標準物質の分析例



食物由来アレルゲン抽出物

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	真度 ^{※1}	相関係数※2	定量下限※2
		(RSD%)	(%)	(r)	$(\mu{ m g/g})$
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
	甲殼類	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
	甲殼類	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
	甲殼類	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 μ g/g ※2:0.5~20 μ g/g

◆標準物質の使用例

前処理手法食品試料の粉砕 **標準物質の添加**タンパク質の抽出 還元アルキル化 酵素切断 固相カラム精製 (妨害物質除去) LC-MS/MSへ

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