

LC-MS/MSによる食物アレルギー分析 前処理手法のご提供

こんな方におすすめします

- ・ LC-MS/MSはあるが、前処理法を自社で検討する時間がない！
- ・ 前処理の経験がなく、何から始めればいいのかわからない！



提供パターン

- ✓ 手順書のみのご提供 前処理経験をお持ちの方
- ✓ 対面技術指導（1日または2日／来訪・往訪どちらでも可）

前処理手法の概要

食品試料の粉砕

Point①

SAIKAで独自開発。
通知法に記載の通り、総タンパク質を含有します。

標準物質「**食物由来アレルギー抽出物**」※1を添加

タンパク質の抽出

Point②

タンパク質を効率よく抽出する界面活性剤（PTS）を使用。
機器分析の前に除去することが可能です。

タンパク質の消化

妨害成分の除去

Point③

残留農薬分析のノウハウを活かし、
食品に含まれる妨害成分（色素／脂肪酸／油分など）を除去します。

LC-MS/MS※2へ

※1：関東化学株式会社より発売中

※2：LC-MS/MSの分析条件は含まれておりません。不明な場合は機器メーカーへのお問合せを推奨します。

本手法は、学校法人慶應義塾 特許第4831708号「タンパク質試料の調製方法」をもとに、食物アレルギー分析手法を開発しました。

お問合せ
こちらをクリック

一般財団法人 **雑賀技術研究所**（担当：稲垣、山下）

〒640-8341 和歌山市黒田二丁目1番20号

TEL **073(474)0860**

費用については、提供パターンにより異なります。
まずはお気軽にお問合せください。