

SAIKA ALLERGEN MAGAZINE

雑賀技術研究所

食物アレルギー定量用
標準物質「くるみ」の発売を
開始します！

VOL.02 MAY 2024

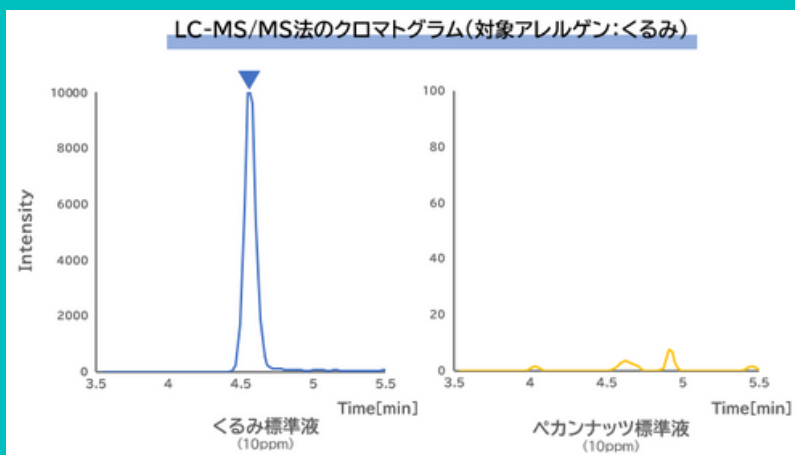
品質管理や商品開発など実務で分析に携わっている方に向けて
アレルギー分析にまつわる様々なお役立ち情報をお届けします。

第2弾は、新たに販売開始する食物アレルギー定量用標準物質「くるみ」のご紹介です。

2023年3月から新たに特定原材料に指定された「くるみ」について、LC-MS/MSを用いた
分析に使用できる標準物質を開発しました。5月から関東化学様にて販売開始します。

ELISA法で「くるみ」を分析する場合、一部のナッツ類（特にペカンナッツ）に
偽陽性を示し、正しく分析できないという声をいただきます。

今回リリースした「くるみ」の標準物質を使って、実際にLC-MS/MS法でペカンナッツと判別
可能か確認してみました。



くるみの標準液（10ppm）の
クロマトグラムではきれいにピーク(▼印)が
確認できるのに対して、
ペカンナッツの標準液(10ppm)ではピークは
確認されず、ペカンナッツとくるみを判別する
ことができました。

LC-MS/MS法では、分析対象（くるみ）に対して、複数の分析条件（イオンセットなど）を
設定できることから、その高い選択性が特長です。

今回紹介したペカンナッツのように偽陽性を示し、ELISA法で分析が難しい食品については
LC-MS/MS法を確認試験に活用できるのではないのでしょうか？

▶製品などの詳細は[こちら](#)

雑賀技術研究所

〒640-8341 和歌山市黒田二丁目1-20

TEL : 073-474-0860 (お問合せ先: 研究開発室 富上・山下・稲垣)