

雑賀技術研究所から、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5弾は、『**ポリフェノール吸着剤の効果**』について紹介します。

加工食品には様々な成分が含まれており、これらが検査に対する妨害物質として作用することがあります。例えば、チョコレートやココアなどに多く含まれるポリフェノールはタンパク質を吸着する性質があり、ELISA法やPCR法での検査結果に影響を与えることが報告されています。SAIKAが販売している「アレルギー抽出試薬P」は、抽出試薬に「ポリフェノール吸着剤」を配合しているため、前処理工程でポリフェノールとアレルギータンパク質の吸着を抑制する効果が期待できます。

～チョコレートで検証！～

チョコレートの小麦アレルギー検査を“ポリフェノール吸着剤入り”の抽出試薬と“吸着剤なし”の抽出試薬2種類を使用してLC-MS/MS法で行いました。それぞれに小麦アレルギー標準液を同じ濃度添加して前処理を行い、LC-MS/MSで測定したところ、“吸着剤入り”は検出感度が向上することが確認されました。

(右図参照)

さらに、LC-MS/MS法は固相カラムによる精製等と組み合わせることで、ポリフェノール以外の妨害物質の影響も抑制できるため、様々な食品のアレルギー分析に対して高い汎用性を発揮します。

▶製品などの詳細は[こちら](#)

雑賀技術研究所

