（一財）雑賀技術研究所主催 WEBセミナー

LC-MS/MSを使って食品中のアレルゲン分析をはじめよう！

開催日時

2025年2月13日（木）
14:00-16:00

参加無料

01 特別講演
「“意図せぬ混入”を見逃さないアレルゲン分析の取組みについて」
株式会社紀文安全食品センター　小島 博人 様

02 特別講演
「キユーピーのアレルゲン管理 ～最先端検査技術への挑戦～」
キユーピー株式会社　須永 幸恵 様

03 招待講演
「質量分析初心者へ向けたLC-MS/MSの基礎」
株式会社島津製作所　前島　希 様

04
「食物アレルゲン分析における最新の取り組み」
一般財団法人雑賀技術研究所　担当者

こんな方におススメ！

- □ 食品中のアレルゲン分析に携わっている方
- □ LC-MS/MSを使ったアレルゲン分析法について情報収集中の方
- □ これから具体的に導入を検討される方

SAIKA 一般財団法人 雑賀技術研究所

日本では健康危害の症例数や重篤度に基づき、卵などの8品目が「特定原材料」として定められ、表示が義務付けられています。その対象品目は数年ごとに見直されており、近年カシューナッツによるアレルギー患者が増加していることをうけて、消費者庁において表示義務化に向けた検討が始まっています※1。その一環として、カシューナッツの検査法の開発が進んでいます。
今回、定性検査法としてLC-MS/MSを用いた手法も検討されており、本手法に対する関心が高まっています。

LC-MS/MSを用いた食物アレルゲン分析法は、選択性が高く、偽陽性が少ないとともに、複数のアレルゲンを同時に分析できる手法です。雑賀技術研究所は２０１８年からこの手法の開発に取り組んでおり、普及の一環として食品メーカーを中心に前処理技術の提供を行っています。
本セミナーではLC-MS/MS法に興味をお持ちの方に向けて、食品メーカーの導入事例、装置の原理など、導入検討に役立つ情報をご紹介します。

(※1) 第6回食物アレルギー表示に関するアドバイザー会議(2023年12月13日) | 消費者庁

講演スケジュール

14:00～ 14：30　特別講演1

「“意図せぬ混入”を見逃さないアレルゲン分析の取組みについて」
株式会社紀文安全食品センター　小島 博人 様
弊社では予期しないアレルゲン混入のチェックを実施するため、同時に複数のアレルゲンを分析できるLC-MS/MSを用いたアレルゲン分析を検討しました。本講演では、この手法を用いた弊社でのアレルゲン分析事例についてご紹介致します。

14:30～ 15：00　特別講演2

「キユーピーのアレルゲン管理 ～最先端検査技術への挑戦～ 」
キユーピー株式会社　須永 幸恵 様
キユーピーのアレルゲン管理に対する取り組みを「検査」中心にご紹介します。
特に力を入れているのは、昨年の日本食品衛生学会で発表したLC-MS/MSを用いる手法です。
現在も挑戦中のLC-MS/MS法について将来的な展望も交えてお伝えします。

15:00～ 15：30　招待講演

「質量分析初心者へ向けたLC-MS/MSの基礎」
株式会社島津製作所　前島 希 様
イオン化方法や質量分離といった質量分析の基礎的な原理についてご説明いたします。
これからLC-MS/MSを扱う方や、普段何気なく使用しているLC-MS/MSについて理解を深めたい方へ向けた内容となっています。

15:30～ 16：00

「食物アレルゲン分析における最新の取り組み 」
一般財団法人雑賀技術研究所　担当者
SAIKAでは、LC-MS/MSを用いた分析法の開発や普及に取り組んでいます。
本講演では、外部試験機関との分析法の検証や、特定原材料に準ずるものへの項目拡大について、SAIKAのLC-MS/MS法の導入をサポートする「スマートフォンアプリ」についてご紹介します。

セミナー参加申込みページはこちら

申込みページにアクセスし、必要事項を入力のうえ、参加登録をお願いいたします。
お申込み後、受付メールが自動配信されます。

お問合せ先
一般財団法人雑賀技術研究所　研究開発室
Mail：saika_press@saika.or.jp　TEL：073-474-0860（平日9～17時）