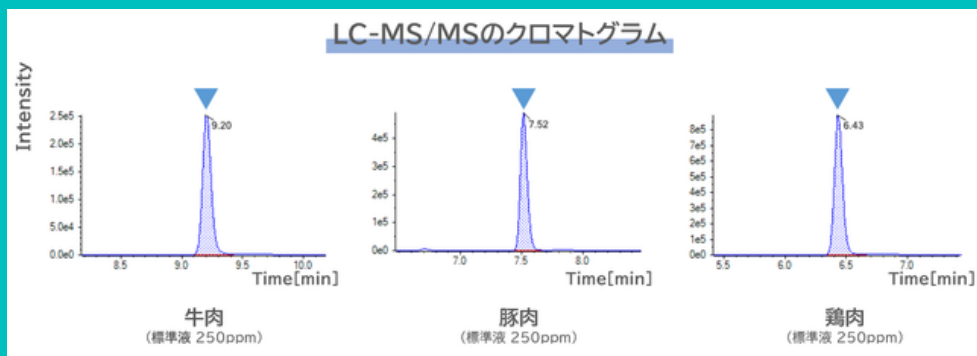


雑賀技術研究所から、品質管理や商品開発など実務で分析に携わっている方に向けてアレルギー分析にまつわる様々なお役立ち情報をお届けします。

第6弾は、『食の多様性への貢献！肉類アレルギー検査の開発状況』について紹介します。

牛肉・豚肉・鶏肉によるアレルギー症状を引き起こす人は少ないものの、稀にアレルギー反応を起こすケースがあります。そのため、日本ではこれらの肉類が「特定原材料に準ずるもの」として指定されており、加工食品を販売する際には該当する原材料を含む旨の表示が推奨されています。また、アレルギーの有無に関わらず、インバウンド需要の拡大や食習慣・食嗜好の多様化を背景に、国内でも宗教や思想などの理由で特定の肉を避ける人が増えており、食品業界ではより多様なニーズへの対応が求められています。

SAIKAでは特定原材料等を対象に「LC-MS/MSを用いた食物アレルギーー斉分析法」の開発を進めてきました。現在は牛肉・豚肉・鶏肉の検査法を開発中で、それぞれの標準物質をLC-MS/MSで測定したところ、各アレルギー由来のピークを確認することができました。



今後、肉類の検査が可能になれば「想定外の混入の発見」が可能になり、「食の安全性」だけでなく「食の多様性」にも対応した検査として、より多くの人に安心を提供できると考えています。並行して、果物などの「特定原材料に準ずるもの」についても開発を進めています。

今後の進展にご期待ください！

アプリリリースしました！



Dr.サイカの

アレルギー分析サポート

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