

木の実類 4 品目 分析事例のご紹介

くるみ・カシューナッツ・アーモンド・マカダミアナッツ

VOL.07 MAY 2025

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ゲン分析にまつわる様々なお役立ち情報をお届けします。

第7弾は、『木の実類の標準物質を用いた分析事例』について紹介します。

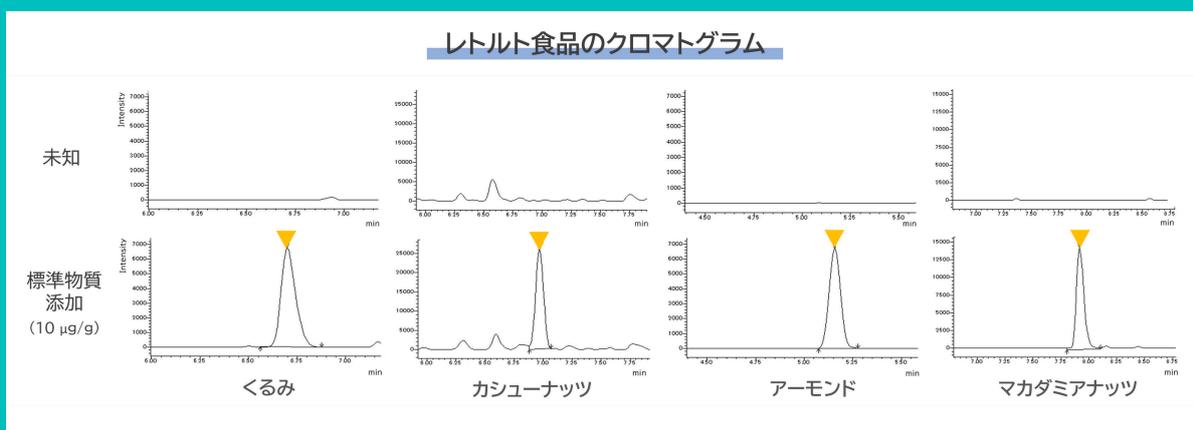
消費者庁が主催する「第7回食物アレルギー表示に関するアドバイザー会議」にて、令和7年度中に、以下の2点を実施する方針が示されました。

●カシューナッツを「特定原材料」へ移行 ●ピスタチオを「特定原材料に準ずるもの」へ追加

これに伴い「特定原材料」および「特定原材料に準ずるもの」に指定される木の実類はくるみ・カシューナッツ・アーモンド・マカダミアナッツ・ピスタチオの5品目となる見込みです。対象品目見直しへの対応に頭を悩ませている食品メーカー様も多いのではないのでしょうか。

この度、SAIKAは「カシューナッツ」「アーモンド」「マカダミアナッツ」の標準物質を新たに開発し、5月から販売を開始しました。

すでに販売中の「くるみ」も含め、木の実類4品目の標準物質を市販のレトルト食品に添加し、LC-MS/MSを用いて分析可能であることを確認しました。



さらに「ピスタチオ」の標準物質を開発中です。あわせて、木の実類に特化した前処理手法の開発も進めておりますので、今後のさらなる進展にぜひご期待ください。

アプリで情報発信中!



Dr.サイカの

アレルゲン分析サポート

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