

アレルギー25品目を まとめてチェック！

VOL.10 NOVEMBER 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10弾は『**食物アレルギー検査がここまで進化！25品目をまとめてチェック**』について紹介します。

食品中のアレルギー検査法は、消費者庁通知法により定められており、定性検査法としてPCR法とウエスタンブロット法が指定されています。しかし、これらの方法はアレルギーごとに個別の検査が必要であり、効率面で課題があります。そのため、複数のアレルギーを同時に検査できるLC-MS/MSを用いた手法が、近年注目を集めています。令和7年度中には、カシューナッツが特定原材料に追加される予定であり、それに伴ってLC-MS/MSを用いた定性検査法が公表される見込みです。

SAIKAではこれに先駆けて、各アレルギーの標準物質（食物由来アレルギー抽出物）や一斉分析法の開発を進めてきました。現在、一度に検査できる品目は特定原材料含め25品目まで拡大しました。引き続き、残りの品目（いくら・あわび・いか・やまいも）についても検討を進めています。

まとめて検査可能な品目

○ 特定原材料



甲殻類(えび、かに)

くるみ

小麦

そば

卵

乳

落花生

○ 特定原材料に準ずるもの及び追加予定品目



カシューナッツ

アーモンド

マカダミアナッツ

大豆

ごま

さけ

さば



オレンジ



キウイフルーツ



バナナ



もも



りんご



牛肉



豚肉



鶏肉



ゼラチン



ピスタチオ

分析手法や検討結果の一部を、LC-MS/MS導入サポートアプリ内で公開中ですので、是非ご確認ください！

アプリで情報発信中！



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