

SAIKA ALLERGEN MAGAZINE

雑賀技術研究所

エッ、そんな使い方も!?

食物由来アレルゲン抽出物の 活用法

VOL.12 MARCH 2026

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12弾は『**そんな使い方もアリ!?** 食物由来アレルゲン抽出物の活用法』を紹介します。

近年注目されている、LC-MS/MSによる食物アレルゲン分析法。SAIKAはいち早くこの開発に取り組み、LC-MS/MS用標準物質として使用できる「食物由来アレルゲン抽出物」を製品化しました。

この「食物由来アレルゲン抽出物」ですが、LC-MS/MS用標準物質としての用途はもちろんのこと、最近**新たな用途**でご利用いただく機会が増えています。

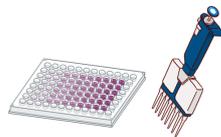
例えば、QCマテリアル（モデル加工食品）が入手できない品目について、**ELISA法の内部精度管理**として添加回収試験に活用したり、その他**アレルゲン関連の基礎研究**に活用したり、ユーザー様自身で試験への適合性を確認した後、様々な形でご活用いただいています。

研究目的に合わせて、ぜひ柔軟にご活用ください。

※ LC-MS/MS以外でのご使用は、適合性を確認のうえ、お客様にてご判断ください。

LC-MS/MS以外の活用例

ELISA法での添加回収試験

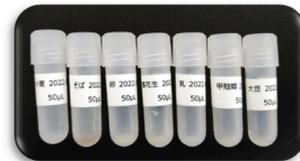


アレルゲン関連の基礎研究



「食物由来アレルゲン抽出物」の特長

- ✓ 消費者庁通知法を参考に調整した標準粉末から、食物由来のタンパク質を抽出して調整!
- ✓ タンパク質の濃度は約**5~50**mg/mLと高濃度!
- ✓ 「特定原材料」および「特定原材料に準ずるもの」を含む、豊富なラインアップ!



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