

食物アレルギー検出キット アレルギーアイ®ふき取り検査用キット くるみ

2023年3月9日に食品表示基準が改正され、食物アレルギーの義務表示対象品目に「くるみ」が追加されました。食品企業においては製造ラインのアレルギー残留を確認するふき取り検査の需要も高まっています。ふき取り検査のように抽出工程がない検査では水に溶けているタンパク質を検出しますが、くるみは脂質やポリフェノールが多く含まれておりタンパク質が水に溶けにくい状態にあり、タンパク質を水に溶かしやすくする必要があります。

そこで食品検査用キット「アレルギーアイムノクロマト加熱用くるみ」の抽出液成分に着目しました。ふき取り溶液に抽出液成分を添加することで、くるみのタンパク質を溶かし、ふき取り溶液中のくるみを高感度に検出可能になりました。

仕様

- 検出感度：検査試料中0.2 μ g/mL(ppm) ・保管温度：1~30 $^{\circ}$ C
(対象食物アレルギーの総タンパク質) (高温多湿を避けて保存してください)

※100 μ Lが測り取れるピペットを別途ご準備ください。



検査の流れ

この添加液がくるみのタンパク質を溶かします。



20テスト用	ふき取り綿棒 5本つきパック
商品コード 037736	商品コード 037723
28,000円 (税込30,800円)	10,000円 (税込11,000円)

※20テスト用には、ふき取り綿棒やスポイトは入っておりませんので、別途ご準備ください。

※食品中のアレルギーは検出できませんので、「アレルギーアイムノクロマト加熱用くるみ」等をご利用ください。

ふき取り綿棒5本つきパックには

- ふき取り綿棒(緩衝液付き)5本
- ふき取り検査用添加液1mL採取用スポイト5本がセットになっています。

ふき取り綿棒

* 関東化学(株)が販売する『フキトレール(PBS)』を採用しています。



スポイト



製造販売元：プリマハムグループ
株式会社つくば食品評価センター



Email: Allergeneye@primaham.co.jp
Tel: 029-841-8950
Post: 300-0841 茨城県土浦市中向原635
検査試薬事業部