

米粉のグルテン検査に

グルテン検出用 イムノクロマトキット

グルテンアイ

－ 米粉用 －



- 米粉に含まれる小麦グルテンの検査に
- 米粉と抽出液を混合するだけで抽出可能
- 10分間で目視による定性検査が可能

検査方法



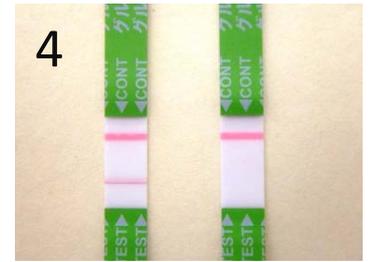
1
米粉と抽出液を試験管
ミキサー等で混合する



2
ろ紙でろ過する



3
DIPラインの位置まで
つけて5秒間まって
取り出す



4
陽性 陰性
10分後に判定

特長

1. 高感度なグルテン検査

- ・米粉中に含まれる小麦グルテン1ppmを検出可能

2. 簡単・迅速な検査

- ・米粉と抽出液を混合するだけで抽出可能
- ・サンプルにテストストリップをつけてから10分後にグルテンの有無を判定

仕様

・検出感度：米粉中 小麦グルテン1ppm

・保管温度：1～30℃

(高温多湿を避けて保存してください。)

※注意

- ・米粉以外の食品や米粉を主原料とした加工食品(粉末以外)の検出はできません。
- ・加工食品に含まれる食物アレルギー(小麦タンパク質)の検査にはアレルギーアイムノクロマト加熱小麦をご使用ください。

価格

品名	10回用	
	商品コード	本体価格
グルテンアイ	089552	15,000円 (税抜)

取り扱い上の注意

本キットは米粉中の小麦グルテンを検出するための研究用試薬であり、食物アレルギーまたはセリアック病等発症の有無を診断する臨床検査薬などではありません。発症には個人差があり、食品の摂取量と症状の相関は不明です。

発売元

おいしさ、ふれあい。
プリマハム

プリマハム株式会社 基礎研究所
〒300-0841 茨城県土浦市中向原635
TEL 029-842-4333 FAX 029-842-5216
Email Allergeneye@primaham.co.jp