

アレルギーイムノクロマト 加熱用 偽陰性リスト

- ・ 製造過程で発酵、酵素、加水分解された食品：抗体が対象とするタンパク質が分解されている可能性があるため。
 - ・ 精製タンパク質製剤：抗体が対象とするタンパク質が除かれている可能性があるため。
- (ただし、分解の程度や精製度によっては陽性となる場合があります。)

偽陰性を示す可能性のある一般的な食品例*

項目	食品
卵	卵加水分解物
	卵黄
乳（カゼイン）	乳加水分解物
	乳糖
	ホエー
乳（ホエー）	乳加水分解物
	乳糖
	カゼイン
	カゼインナトリウム
小麦	小麦加水分解物
	小麦発酵食品
	小麦胚芽油
	小麦澱粉
落花生	落花生油
甲殻類	キチン
	キトサン
	グルコサミン
	N-アセチルグルコサミン
	えび・かにエキス
	えび・かに色素
	えび・かに香料
大豆	大豆加水分解物
	大豆発酵食品
	大豆油
	大豆イソフラボン
	大豆レシチン
ごま	ごま油

※食品例は一例であり、これ以外にも偽陰性を示す食品が存在する可能性があります。