

## アレルギーイムノクロマト 加熱用 偽陰性リスト

- ・精製過程で発酵、酵素分解および加水分解などの処理をした食品は検出できない場合があります。
- ・精製タンパク質の場合、検査キットが対象とするアレルゲンが除かれていると検出できない場合があります。
- ・植物性の油にはアレルゲンが残存していないため、検出できない場合があります。
- ・偽陰性になる食品については分解や製造工程中の処理条件によって、検出できる場合、検出できない場合があります。
- ・本偽陰性リスト以外の食品においても偽陰性を示す食品が存在する可能性があります。

事前に検証が必要な場合はのための検査キットサンプルは無償で提供いたしますので、お問い合わせください。

## 偽陰性を示す可能性のある食品の例

項目	食品	理由
卵	卵加水分解物	対象アレルゲンが分解している可能性があるため
	卵黄	対象アレルゲンが卵白のオボアルブミンのため
牛乳（カゼイン）	牛乳加水分解物	対象アレルゲンが分解している可能性があるため
	乳糖	乳糖の精製段階でアレルゲンが除かれている可能性があるため
	乳清タンパク質（精製品）	精製度の高い乳清タンパク質にはカゼインが含まれない可能性があるため
牛乳（ホエー）	牛乳加水分解物	対象アレルゲンが分解している可能性があるため
	乳糖	乳糖の精製段階でアレルゲンが除かれている可能性があるため
	カゼイン（精製品）	精製度の高い製剤にはホエーが含まれない可能性があるため
	カゼインナトリウム（精製品）	精製度の高い製剤にはホエーが含まれない可能性があるため
小麦	小麦加水分解物	対象アレルゲンが分解している可能性があるため
	小麦発酵食品（醤油など）	対象アレルゲンが分解している可能性があるため
	小麦胚芽油	精製度の高い油にはアレルゲンが含まれない可能性があるため
	小麦でんぷん	精製度の高い製剤にはアレルゲンが含まれない可能性があるため
落花生	落花生油	精製度の高い油にはアレルゲンが含まれない可能性があるため
甲殻類	キチン	精製度の高い製剤にはアレルゲンが含まれない可能性があるため
	キトサン	精製度の高い製剤にはアレルゲンが含まれない可能性があるため
	グルコサミン	精製度の高い製剤にはアレルゲンが含まれない可能性があるため
	N-アセチルグルコサミン	精製度の高い製剤にはアレルゲンが含まれない可能性があるため
	えび・かに発酵エキス	対象アレルゲンが分解している可能性があるため
	えび・かに由来色素	精製度の高い色素にはアレルゲンが含まれない可能性があるため
	えび・かに由来香料	精製度の高い香料にはアレルゲンが含まれない可能性があるため
大豆	大豆加水分解物	対象アレルゲンが分解している可能性があるため
	大豆発酵食品（醤油など）	対象アレルゲンが分解している可能性があるため
	大豆油	精製度の高い油にはアレルゲンが含まれない可能性があるため
	大豆イソフラボン	精製度の高い製剤にはアレルゲンが含まれない可能性があるため
	大豆レシチン	精製度の高い製剤にはアレルゲンが含まれない可能性があるため
ごま	ごま油	精製度の高い油にはアレルゲンが含まれない可能性があるため
アーモンド	アーモンド油	精製度の高い油にはアレルゲンが含まれない可能性があるため
くるみ	くるみ油	精製度の高い油にはアレルゲンが含まれない可能性があるため