

アレルギー免疫クロマト 未加熱用 偽陰性一覧

- ・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：抗体の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

※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。

アレルギー免疫クロマト 未加熱用は、加熱等により指標タンパク質が変性した食品は陰性となる可能性があります。加熱等により加工された食品の検査には、アレルギー免疫クロマト 加熱用をご利用ください。