

各モデル加工食品に卵、牛乳、小麦、そば、落花生、えびをそれぞれ微量加え、加工調理しました。



それぞれ加工後の食品を「アレルギーアイ イムノクロマト加熱用」（新キット：10分抽出、旧キット：60分抽出）で検査するとともに、下記の通知法（ELISA）で測定し、比較しました。

- ・アレルギーアイELISA（プリマハム株式会社製）
- ・モリナガFASPEK特定原材料測定キット（株式会社森永生科学研究所製）
- ・FAテスト EIA-甲殻類「ニッスイ」（日水製薬株式会社製）
- ・甲殻類キット「マルハ」（株式会社マルハニチロ食品製）

通知法（ELISA）との比較（加熱卵）

食品	加工条件	アレルギーアイ ムノクロマト 加熱用 卵		通知法 A社法 卵	通知法 B社法 卵
		10分抽出	60分抽出		
ハム	75℃ 30分	+	+	4.5	3.7
魚肉 ソーセージ	120℃ 4分	+	+	1.3	1.6
みそ汁	沸騰水10分	+	+	5.3	3.0
オレンジ ジュース	未加熱	+	+	5.1	3.0
お汁粉	沸騰水10分	+	+	5.0	2.9

+ は陽性判定、数字はppm

通知法（ELISA）との比較（加熱カゼイン）

食品	加工条件	アレルギーアイ ムノクロマト 加熱用 カゼイン		通知法 A社法 牛乳	通知法 B社法 牛乳
		10分抽出	60分抽出		
ハム	121℃ 20分	+	+	4.9	2.4
魚肉 ソーセージ	80℃ 30分	+	+	2.1	2.4
みそ汁	沸騰水10分	+	+	2.4	2.6
オレンジ ジュース	未加熱	+	+	2.3	3.3
お汁粉	沸騰水10分	+	+	2.2	2.7

+ は陽性判定、数字はppm

通知法（ELISA）との比較（加熱ホエー）

食品	加工条件	アレルギーアイ ムノクロマト 加熱用 ホエー		通知法 A社法 牛乳	通知法 B社法 牛乳
		10分抽出	60分抽出		
ハム	121℃ 20分	+	+	4.9	2.4
魚肉 ソーセージ	80℃ 30分	+	+	2.1	2.4
みそ汁	沸騰水10分	+	+	2.4	2.6
オレンジ ジュース	未加熱	+	+	2.3	3.3
お汁粉	沸騰水10分	+	+	2.2	2.7

+ は陽性判定、数字はppm

通知法（ELISA）との比較（加熱小麦）

食品	加工条件	アレルギーアイ ムノクロマト 加熱用小麦		通知法 A社法 小麦	通知法 B社法 小麦
		10分抽出	60分抽出		
ハム	75℃ 30分	+	+	2.5	1.5
魚肉 ソーセージ	120℃ 4分	+	+	2.0	1.1
みそ汁	沸騰水10分	+	+	3.4	2.4
オレンジ ジュース	未加熱	+	+	3.2	2.2
お汁粉	沸騰水10分	+	+	2.5	1.7

+ は陽性判定、数字はppm

通知法（ELISA）との比較（加熱そば）

食品	加工条件	アレルギーアイ ムノクロマト 加熱用 そば		通知法 A社法 そば	通知法 B社法 そば
		10分抽出	60分抽出		
ハム	121℃ 20分	+	+	4.4	5.4
魚肉 ソーセージ	80℃ 30分	+	+	2.9	2.7
みそ汁	沸騰水10分	+	+	2.1	3.2
オレンジ ジュース	未加熱	+	+	1.9	3.6
お汁粉	沸騰水10分	+	+	1.7	3.5

+ は陽性判定、数字はppm

通知法（ELISA）との比較（加熱落花生）

食品	加工条件	アレルギーアイ ムノクロマト 加熱用 落花生		通知法 A社法 落花生	通知法 B社法 落花生
		10分抽出	60分抽出		
ハム	75℃ 30分	+	+	4.5	3.9
魚肉 ソーセージ	120℃ 4分	+	+	2.6	2.3
みそ汁	沸騰水10分	+	+	2.3	3.0
オレンジ ジュース	未加熱	+	+	3.6	3.1
お汁粉	沸騰水10分	+	+	2.7	3.1

+ は陽性判定、数字はppm

通知法（ELISA）との比較（加熱甲殻類）

食品	加工条件	アレルギーアイ ムノクロマト 加熱用 甲殻類		通知法 C社法 甲殻類	通知法 D社法 甲殻類
		10分抽出	60分抽出		
ハム	75℃ 30分	+	+	3.8	3.4
魚肉 ソーセージ	120℃ 4分	+	+	2.1	2.6
みそ汁	沸騰水10分	+	+	3.2	4.6
オレンジ ジュース	未加熱	+	+	2.2	3.4
お汁粉	沸騰水10分	+	+	2.8	4.3

+ は陽性判定、数字はppm