

# 食物アレルギー検出用イムノクロマトキット アレルギーアイ® イムノクロマト加熱用

—卵・牛乳・小麦・そば・落花生・甲殻類—  
—大豆・ごま・アーモンド・くるみ—

## 仕様

- 検出感度：食品中2ppm  
(対象食物アレルギーの総タンパク質)
- 保管温度：1～30℃  
(高温多湿を避けて保存してください)

くるみ  
新発売



## 特長

1

### 検査項目が充実

全ての特定原材料と  
大豆、ごま、  
アーモンド、くるみ

2

### 様々な食品の 検査が可能

原材料や加工済みの  
食品など様々な食品に  
対応

3

### 共通の抽出液

抽出液は全て共通のため  
多項目の同時検査が  
可能

4

### 特異性の高い 検査が可能

独自技術による高性能な  
モノクローナル抗体

無償サンプルあります

お申し込みは裏面のEmailアドレスにご連絡ください。

# 検査方法 サンプル調製から判定まで約1時間

Step1



サンプルを均一化

Step2



サンプルに抽出液を加え、沸騰水で10分間抽出

Step3



抽出サンプルをろ過  
※小麦のみ、ろ液を5倍希釈

Step4



ろ液を凍結乾燥試薬と混ぜ、テストストリップを浸す

Step1、2、3、4

20分後判定



食品中に2ppm以上のアレルギーが含まれると陽性

## 価格

アレルギーアイ® イムノクロマト	20回用	5回用
	32,000円(税込35,200円)	12,000円(税込13,200円)
	商品コード	商品コード
■ 加熱用 卵	034806	035035
■ 加熱用 牛乳(カゼイン)	034811	034963
■ 加熱用 牛乳(ホエイ)	034816	034984
■ 加熱用 小麦	034845	035001
■ 加熱用 そば	034874	035019
■ 加熱用 落花生	034900	035022
■ 加熱用 甲殻類	034903	035030
■ 加熱用 大豆	080946	080954
■ 加熱用 ごま	080941	080944
■ 加熱用 アーモンド	023176	023312
■ 加熱用 くるみ	074083	073979

## 食物アレルギー検査用抽出装置 NWB®-T3



商品コード	本体価格
001161	180,000円 (税込198,000円)

沸騰水と同等の抽出をワンタッチで

### 取り扱い上の注意

本キットは検査試料中の食物アレルギーを検出するための研究用試薬であり、食物アレルギー発症の有無を診断する臨床試薬などではありません。アレルギー発症には個人差があり、アレルギーの摂取量とアレルギー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

製造販売元

株式会社つくば食品評価センター  
検査試薬事業部

〒300-0841 茨城県土浦市中向原635  
Tel.029-841-8950  
Email Allergeneye@primaham.co.jp