

### ●はじめに

プリマハム R&D NEWSでは、プリマハム(株)基礎研究所が開発した商品や、商品に関連した情報、最近の話題などをご紹介します。

今後も皆様のお役に立てる情報の提供に努めて参りますので、ぜひご一読くださいますようお願い申し上げます。

### アレルギー検査キット特集

- ・ アレルゲンアイ® イムノクロマト 加熱用の抽出時間を  
10分に大幅に短縮して新発売 . . . . . p.2、3
- ・ その他のアレルゲンアイ® シリーズのご紹介  
. . . . . p.4

### ●プリマハムR&D NEWSのご送付先について

「プリマハムR&D NEWS」はこれまでに弊社基礎研究所開発商品についてお問い合わせいただいたお客様、展示会やセミナーなどにご参加いただいたお客様、お名刺を頂戴したお客様にお送りしております。お客様の情報は、弊社で厳重に管理し、社外に公表することはございません。お客様が、登録の変更、情報提供の停止を希望される場合、速やかに対応いたします。

### ●お客様の個人情報について

プリマハム(株)基礎研究所では、お客様の登録またはその同意の下に得た個人情報は、以下に掲げる目的のみに使用し、その目的を超えて扱うことはありません。1) お客様、お取引先様への当社取扱い商品およびサービスのご案内・ご提案のため、2) ご注文を頂いた商品の発送およびお問い合わせのため、3) キャンペーン等の抽選および商品発送のため、4) 当社業務およびサービスに関連したアンケート調査のため、5) 当社へのお問い合わせ対応のため  
上記利用目的以外でも、個別にご本人のご了解をいただいた場合には、その利用目的の範囲を超えない内容で利用させていただきます。また、マーケティング、商品開発、サービス向上のための統計データ（個人を識別出来る項目を取り除き個人を特定できないデータ）として利用させていただく場合があります。なお、お客様の登録情報の追加・変更・訂正または削除等につきましてはプリマハム(株)基礎研究所までご連絡ください。

■プリマハム株式会社 基礎研究所  
〒300-0841 茨城県土浦市中向原635  
TEL : 029-842-4333 FAX : 029-842-5216  
E-mail : Allergeneye@primaham.co.jp

# アレルギーアイ® イムノクロマト 加熱用

性能はそのままに抽出時間を60分から**10分**に大幅に短縮して新発売

## ～開発のねらい～

アレルギー検査の中でも特に加熱済みの加工食品を検査する場合、食品中のアレルギータンパク質が十分抽出されず、検出感度が低下することがありました。

アレルギーアイ イムノクロマト 加熱用は、レトルト食品や焼成食品でも2ppmの検出感度を実現し、様々な食品の検査に対応したキットとして2008年より販売を開始致しました。

しかし、抽出に沸騰水中で60分を要することから、抽出時間の短時間化を検討してきました。

このたび、性能はそのままに、抽出時間を10分に大幅に短縮した改良キットを開発し発売しましたので、ご紹介致します。



## ● アレルギーアイ イムノクロマト 加熱用の特長

### ■ 簡単迅速な検査

- 特別な測定機器は必要ありません。どなたでも簡単に正確な検査ができます。
- 毒物などは使用しておりませんので、食品工場などの工程管理に最適です。



### ■ 様々な食品検査に

- 加熱や加圧の有無にかかわらず様々な食品の検査が可能です。
- 原材料や食品の検査に加え、ふき取り溶液や洗浄水の検査も可能です。



### ■ 全特定原材料に対応

- 卵、牛乳、小麦、そば、落花生、甲殻類の全ての特定原材料の検査が可能です。
- 抽出液は全項目共通なので、複数項目を効率的に検査ができます。



### ■ 通知法ELISAと高い相関

- **食品中2ppmのアレルギータンパク質を検出可能**で、通知法ELISAと高い相関があります。
- ELISA前のスクリーニングにも活用できます。  
※3ページの参考資料をご覧ください。



### ■ 偽陽性反応が少ない

- 国内では唯一モノクローナル抗体のみで構成されたキットで、特異性が高く偽陽性が少ないです。  
(<http://www.primaham.co.jp/kiso/kanetu.html>)



お試しのサンプルキットをご用意しております。ぜひこの機会にお試しください。  
お申込は4ページの連絡先までお願い申し上げます。

● 検査方法の概略

サンプル調製から判定までの時間は約1時間です。



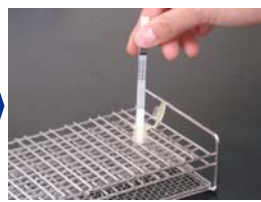
サンプルの均一化



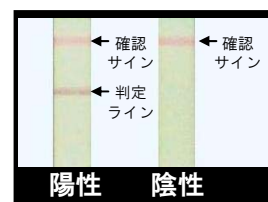
抽出液を加え沸騰水中で10分抽出



抽出サンプルのろ過  
※小麦のみ、ろ液を5倍希釈します。



ろ液を検出液に加え、テストストリップを差し込む。



20分後判定

食品検査以外にふき取り検査などにもご使用いただけます。詳細な検査方法などはお問い合わせください。

● その他の変更点

1. テストストリップにデザインが入り、持ち手部分がわかりやすくなりました。



2. 検出液のチューブが色分けされましたので、項目が一目で識別できるようになりました。



より使いやすくなったアレルゲンアイ イムノクロマト 加熱用をぜひご活用ください。

参 考 資 料

<試験方法>

モデル加工食品に卵を微量加え加工調理しました。

それぞれ、加工調理後の食品を通知法ELISA法（A社、B社）で定量し微量の混入を確認しました。

また、アレルゲンアイ イムノクロマト 加熱用 卵の旧60分抽出キットと新発売の10分抽出キットとの比較も行いました。

<結果>

通知法ELISAで数ppmと測定された加工食品について、10分抽出キットは全て陽性と判定されました。また、旧60分抽出キットと性能は同等でした。

アレルゲンアイ イムノクロマト 加熱用 卵の比較結果

食品	加工条件	アレルゲンアイ イムノクロマト 加熱用 卵		通知法 A社法 卵 (ppm)	通知法 B社法 卵 (ppm)
		新キット 10分抽出	旧キット 60分抽出		
ハム	75°C 30分	+	+	4.5	3.7
魚肉ソーセージ	120°C 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

その他の詳細なデータについてはホームページ (<http://www.primaham.co.jp/kiso/index.html>) で公開しています。

● その他のアレルギーアイ シリーズ

◆アレルギーアイ® イムノクロマト 未加熱用 シングルステップ®



※加熱工程を経たサンプルはタンパク質が変性するため、未加熱用では陰性となる可能性があります。その場合は加熱用をお使いください。

未加熱の原材料や加熱前の仕掛品の検査に使用するキットです。

■ 簡単な検査方法

特別な測定機器は必要ありません。検査試料にテストストリップをつける方式です。

ピペットも使いません



■ 低コストでの検査が可能

1検体あたりのコストが安いので、自主検査に最適です。

■ ふき取りや洗浄水の検査

製造機械の洗浄後のチェックにふき取った溶液や、洗浄水を検査することが可能です。

■ 迅速に結果を判定

抽出から結果の判定まで30分で検査できます。

◆アレルギーアイELISA®

消費者庁  
ガイドライン準拠



特定原材料の混入量を正確に定量するためのキットです。

■ 精度の高い定量性・高感度

食品中で1~20ppmまで定量が可能です。

■ 様々な食品検査に対応

原材料から加熱済みの加工食品まで幅広い食品の検査が可能です。

■ 優れた特異性

モノクローナル抗体を使用しており特異性が高く、偽陽性反応が少ないです。

■ 試薬の調製作業は最小限

希釈用緩衝液、酵素標識抗体溶液、発色液などはそのままお使いいただけます。



商品の詳細な情報は弊社ホームページにも掲載しております。  
(<http://www.primaham.co.jp/kiso/index.html>)

資料やサンプル、詳細な説明などのご要望がございましたら、  
下記連絡先にお問い合わせください。

プリマハム株式会社 基礎研究所  
〒300-0841 茨城県土浦市中向原635  
TEL : 029-842-4333 FAX : 029-842-5216  
E-mail : Allergeneye@primaham.co.jp