

「かまぼこにエビ・カニが混入!？」

雑賀技術研究所は、食物アレルギーの一斉分析法を開発しています。従来の検査法に比べ誤判定のリスクが少ない上に複数のアレルギー（特定原材料+大豆の8品目）をまとめて検査できることが特長です。そのため、検査にかかる時間やコストの削減だけでなく、調達・食品加工過程における「意図しない混入」を見つけることが可能で、より正確な食品表示につなげることができます。

この度「練り物：かまぼこや魚肉ソーセージ」の一斉分析が可能になりました。練り物に含まれるアレルギーの代表的なものとして卵、乳、小麦がありますが、主原料であるタラやイトヨリがエビ・カニを捕食し、食物アレルギーを発症することがあるようです。

現状は【本製品に使用している原料には、えびを食べている魚を含みます。】という表記で対応されているようです。

実際に流通している商品を、一斉分析法で分析し、アレルギーの有無を確認しました。結果は表1にまとめました。



【表1】パッケージのアレルギー表示と分析結果の比較

サンプル名		卵	乳	小麦	大豆	そば	えび	かに
かまぼこA	アレルギー表示	○	—	—	—	—	—	—
	分析結果	○	—	—	—	—	—	—
かまぼこB	アレルギー表示	○	—	—	—	—	—	—
	分析結果	○	—	—	—	—	—	—
魚肉ハンバーグ	アレルギー表示	—	—	○	—	—	○	○
	分析結果	—	—	○	—	—	○*	○
魚肉ソーセージ	アレルギー表示	—	—	○	—	—	○	○
	分析結果	—	—	○	—	—	○*	○

*カニとエビを区別せずに甲殻類として分析しています。

表示されているアレルギーを一斉分析法で確認することができました。今回、その他のアレルギーの混入はありませんでした。

SAIKAでは、引き続き検査対象の食品群を拡大中です。実際の現場でお困りの食品から優先的に開発を進めたいと考えています。

試してみたい食品やご質問があればお気軽にお問合せ下さい!



標準品はSAIKA独自に調製

分析方法

1. 前処理法

MAAS法 (Multi Analysis of Allergen by Saika)

2. 機器分析

質量分析計

「SCIEX QTRAP® 5500システム」 (SCIEX製)

分析メソッド

「vMethod Application for Multiple Allergen Screen in Food Matrices using LC-MS/MS v1.0」

「vMethod Application for Gluten Quantitation in Food Matrices using LC-MS/MS」 (SCIEX製)

食物アレルギー一斉分析法は、分析機器メーカーSCIEX(<https://sciex.jp>)との共同開発です。