

### アレルギー一斉分析が可能な加工食品 拡大中！

SAIKAでは、アレルギーの混入リスクが高い食品や過去に混入事例があった食品など、実際の現場でお困りの食品から優先的に一斉分析法の開発を進めています。

今回、実際に流通している加工食品を分析し、アレルギー表示と分析結果の比較を行いました。(表1)



#### フリーズドライ加工品

(同じ製造ラインで原料の切替が多く混入リスクが高い)



#### チョコレート

(過去に混入事例あり)

フリーズドライ加工品は、アレルギー表示と分析結果が一致しました。

チョコレートは、大豆のアレルギー表示がありましたが、分析結果では表示義務レベル(10ppm)以下でした。

ELISA法(公定法)でも分析を行い、同様の結果になることを確認しました。これは原材料に使用されている乳化剤が大豆由来であるため、濃度は低くても念のため表示されているものと考えられます。

なお、今回表示されていないアレルギーの混入はありませんでした。

【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 | そば | 落花生 | カニ  | エビ | 大豆  |
|------------|---------|---|---|----|----|-----|-----|----|-----|
| フリーズドライ加工品 | アレルギー表示 | — | — | —  | —  | —   | —   | —  | 有   |
|            | 分析結果    | — | — | —  | —  | —   | —※1 | —  | ○   |
| チョコレート     | アレルギー表示 | — | 有 | —  | —  | —   | —   | —  | 有   |
|            | 分析結果    | — | ○ | —  | —  | —   | —※1 | —  | —※2 |

※1：カニとエビを区別せずに甲殻類として分析しています

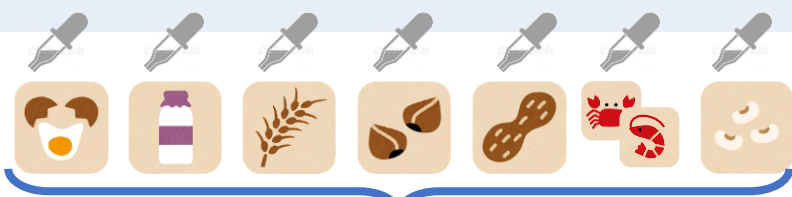
※2：ELISA法でも分析を行ったが、同じく表示義務レベル以下でした

### SAIKAのアレルギー一斉分析手法の特長

ELISA法  
(公定法)

アレルギーの数だけ検査必要

＋ 誤判定リスク  
(偽陽性・偽陰性)



一斉分析法



まとめて1回で検査可能

※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

一斉分析法は、複数のアレルギーをまとめて検査できるので、検査にかかる時間やコストを削減できるだけでなく、仕入原料や製造過程における「意図しない混入」も見つけることが可能になります。また従来法に比べて誤判定のリスクが低いのも特長の1つです。

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！

