

PCR 法 (特定原材料に準ずるもの)

1 検査の流れ

食品表示基準について(平成27年消食表第139号)別添「アレルギーを含む食品の検査方法」に準じた検査を実施します。

2 検査対象と検査キット

DNAを指標とした検査を行います。検出下限はタンパク質換算で約10 μ g/gです。

検査対象	検査キット
大豆, りんご, バナナ, キウイフルーツ, やまいも, 牛肉, 豚肉, 鶏肉, さけ, さば, あわび, いか, ごま	アレルギーチェッカー シリーズ[オリエンタル酵母工業株式会社]
もも	もも検出用プライマー[株式会社 ファスマック]

3 検査結果

「検出せず」又は「検出する」としてご報告します。
定量試験ではありませんので数値は得られません。

4 検体必要量

1食分毎の単位にて50 g以上をご用意ください。1食分が少量の場合は、合わせて50 g以上となるようにご確認ください。原料の場合は50 g程度をご用意ください。

5 検査に影響を及ぼす成分

ポリフェノールや増粘剤, 海藻に含まれるフコイダンなどは検査に対する妨害物質として作用し, 結果に影響を与えることがあります。そのため, “これらそのもの” 及び “これらを多く含む検体” では信頼性のある結果が得られず, 「分析不能」として結果を報告させていただく場合があります。

なお, 検査結果に影響を与える物質は多種存在しますが, すべての物質が明らかにされているわけではありませんので, ご依頼をいただいた段階で影響を予測することは出来ません。また, 「分析不能」となった場合でも規定の検査料金を申し受けます。

6 検査工程

① 前処理(均質化, 秤量)



② DNA の抽出



③ PCR 法 (PCR 反応, 電気泳動)



④ 対象 DNA のバンドを確認



均質化



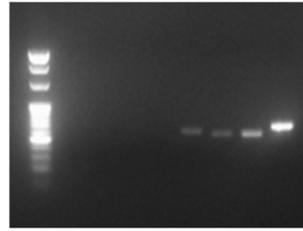
抽出



サーマルサイクラーによる
PCR 反応



電気泳動



泳動像

以 上