

ナノトラップ® II R 落花生 食品反応性データ

2012年8月 作成

ロット番号下2桁:01~03

ジャンル	対象食品	検査結果	
穀類	白米粉	+	
	精米	-	
	発芽玄米	+	
	もち米	-	
	そば	-	
	ひえ	-	
	あわ	-	
	きび	-	
	小麦	-	
	ライクリスプ(ライ麦)	-	
	大麦	-	
	大麦麦芽	-	
	エン麦	-	
	はと麦	-	
	とうもろこし	-	
	コーンフラワー	-	
	アマランサス	-	
	キヌア	-	
	芋類・澱粉類	サゴヤシ粉	-
		山芋	-
ばれいしょでんぷん		-	
豆類	大豆(乾燥)	+※1	
	大豆(水に戻したもの)	-	
	小豆(乾燥)	-	
	大正金時(乾燥)	-	
	虎豆(乾燥)	-	
	そらまめ	-	

ジャンル	対象食品	検査結果	
種実類	落花生	-	
	アーモンド(ロースト)	-	
	カシューナッツ(ロースト)	+	
	マカダミアナッツ(ロースト)	-	
	ピスタチオ(ロースト)	-	
	クルミ(ロースト)	+	
	いりごま(白)	-	
	いりごま(黒)	-	
	魚介類	鮭	-
		鯖	-
イカ		-	
タコ		-	
ブラックタイガー		-	
ズワイガニ		-	
ホタテ貝柱		-	
生たらこ		-	
生ずじこ		-	
肉類		牛肉	-
	鶏肉	-	
	豚肉	-	
卵類	鶏卵	-	
	乾燥全卵	-	
乳製品類	牛乳	-	
	スキムミルク	-	
野菜類	トマト	-	
	タマネギ	-	
	ほうれん草	-	
きのこ	マッシュルーム	-	

ジャンル	対象食品	検査結果
果実類	オレンジ	-
	キウイ	-
	リンゴ	-
	もも	-
	バナナ	-
	ココナッツミルク	-
	ココア・茶類	コーヒー豆
	ココアパウダー	-
海藻類	緑茶	-
	焼き岩のり	-
	ひじき	-
香辛料類	生わかめ	-
	クミン	-
	ポピーシード	-
	ブラックペッパー	-
	ホワイトペッパー	-
	とうがらし粉末	-
	生わさび	-
	しょうが	-
	カレーパウダー	展開不良
	シナモン	-
増粘多糖類	コリアンダー	-
	うこん	-
	ロートメキシルペクチン	-
その他	50倍抽出	-
	グアーガム1000倍抽出	-
ゼラチン	-	

検査結果	
-	陰性
+	陽性 (反応性を示す食品です)

※1 希釈液の調製・ろ過液を希釈液で希釈・検査を1時間以内に行っていたことで、偽陽性反応を低減できる可能性があります。

実験条件

各食品を20倍量の抽出液で抽出、得られたろ液を更に希釈液で10倍に希釈し、最終200倍で検査しました。

これらの検査結果はキットの製造番号の違い、検体の品種・産地により変動する可能性があります。