

# ナトラップ® II R そば 食品反応性データ

2012年8月 作成

ロット番号下2桁:01~06

ジャンル	対象食品	検査結果
穀類	白米粉	+
	精米	+※1
	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	-
コーヒー・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	+
	コリアンダー	-
うこん	-	
増粘多糖類	ロートメキシルペクチン 50倍抽出	-
	ゲアーガム1000倍抽出	-
その他	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。