

# ナノトラップ<sup>®</sup> Pro II 偽陰性一覧表

2022年1月 第3版

項目	偽陰性反応を示す食品例
卵（卵白アルブミン）	卵黄 <sup>*1</sup> 、卵白加水分解物 <sup>*2</sup>
牛乳(カゼイン)	カゼイン加水分解物 <sup>*2</sup> 、乳清、乳糖 <sup>*3</sup>
小麦（グルテン）	醤油、醸造酒、小麦胚芽油 <sup>*3</sup> 、 小麦加水分解物 <sup>*2</sup> 、小麦澱粉 <sup>*3</sup>
そば	特になし
落花生	落花生油 <sup>*3</sup>
大豆	大豆加水分解物 <sup>*2</sup> 、大豆油 <sup>*3</sup> 、大豆発酵食品 <sup>*4</sup> (醤油、味噌、納豆)、大豆イソフラボン <sup>*3</sup> 、 大豆レシチン <sup>*3</sup> 、大豆サポニン <sup>*3</sup>
くるみ	くるみ油 <sup>*3</sup> 、クルミポリフェノール <sup>*3</sup>

\*1 卵黄分離時に混入する卵白の量によって反応性は異なります

\*2 加水分解の程度によって反応性は異なります

\*3 精製度によって反応性は異なります

\*4 発酵の程度によって反応性は異なります

注) データの裏付けは無いが、タンパク質の分解等により偽陰性を起こす可能性があるものを記載した。