

ナノトラップ®Pro II 簡易抽出検査法のご紹介

食品の種類によっては、加熱操作や遠心分離を省略した簡易抽出検査法も選択可能です。

(株) 森永生科学研究所

簡易抽出検査法の適用可能例

○簡易抽出法が適用可能な検体

- 加工されていない、もしくは加工度の低い検体

例：非加熱食品、ゼリー、飲料、およびこれら食品製造ラインの
ふき取り検査液やライン洗浄水 など

○簡易抽出法の適用が難しい検体

- 加工度の高い検体（加熱操作の省略で偽陰性になる場合があります）

例：ビスケット、レトルト食品、およびこれら食品製造ラインの
ふき取り検査液やライン洗浄水 など

- 固形分が沈殿しにくい食品（遠心分離・ろ過を省略すると上清を
分取できない場合があります）

例：ビスケット、パン など

加熱操作、遠心分離・ろ過の省略

検体 (特定原材料タンパク質 5 μ g/g含む)	卵	牛乳	小麦	そば	落花生
ジュース	○	—	○	○	○
ゼリー	—	○	○	○	○
スイートポテト	×	×	○	○	×
寄せ鍋 (レトルト)	×	×	×	×	×
ビスケット	—	×	—	×	×

- ：加熱操作、遠心分離・ろ過を省略しても検査結果が一致した。
 ×：加熱操作、遠心分離・ろ過を省略することで検査結果に差が生じた。
 (陽性でも明らかに差があるものを含む)
 —：未検査

- レトルト・焼き菓子など加工度の高い食品（高温処理されている）は、推奨抽出検査法で検査されることをお勧めいたします。
- 液体や比較的固形物の少ない食品などは、遠心分離・ろ過を省略可能です。
 (ただし固形分を採取しないように注意してください。)
- ビスケットやパンのような、固形分が沈殿しにくい食品は、抽出液が回収しづらいため、遠心分離が必要となります。