

簡易抽出法のご紹介

～抽出時の加熱操作、遠心分離・ろ過操作の省略について～

—対象キット:卵・牛乳・小麦・そば・落花生—

食物アレルギー検査が、「より速く」・「より簡単」になります。

- 検査溶液調製時の加熱・冷却・攪拌操作を省略できる場合があります。
- 遠心分離・ろ過を省略できる場合があります。

a.加熱操作の省略

- 加熱操作省略可能な検体例:非加熱食品、ゼリー、飲料等、およびこれらの食品製造ラインのふき取り検査液やライン洗浄水
<比較的加工度の低い食品が対象となります>
- 加熱操作を省略することで偽陰性になる可能性がある検体例:レトルト食品、焼菓子、パン等、およびこれらの食品製造ラインのふき取り検査液やライン洗浄水
<比較的加工度の高い食品が対象となります>

b.遠心分離・ろ過の省略

- ビスケットやパン等では上清が分取できないため、遠心分離・ろ過が必要となります。
- 上清が分取できる検体であっても、遠心分離・ろ過を省略することで、展開不良や、偽陽性反応を生じる場合もあります。

参考:簡易抽出法を用いた検査のフローチャート



上記の検査方法は検体によって抽出効率・反応性が低下し、偽陰性を生じる場合があります。
偽陰性が生じる場合は取扱説明書記載の方法に従いご使用ください。
検査例は弊社HP(<http://www.miobs.com>)をご覧ください。

ふき取り検査液・ライン洗浄水の直接滴下のご紹介

—対象キット:牛乳・小麦・落花生—

検査時間を大幅にカット！

- 精製水または生理食塩水を使用したふき取り検査液をテストスティックに直接滴下して検査できる場合があります。
- ライン洗浄水を検査溶液として使用できる場合があります。

a. ふき取り検査

● <参考> ふき取り検査液の調製

1. 検査する装置等のふき取り箇所を選定してください。
2. 精製水または生理食塩水を準備し、ポリプロピレン製チューブに一定量を分注してください。
3. 綿棒を2.で湿らせ、1.で決めたふき取り箇所をふき取ってください。2.のチューブ内で十分懸濁し、ふき取り検査液とします。ふき取り検査液をテストスティックに200 μ L滴下します。

b. ライン洗浄水検査

- 検査溶液の代わりにライン洗浄水をテストスティックに200 μ L滴下します。

<検査例>

検体濃度	検査項目		
	牛乳	小麦	落花生
5 μ g/mL	陽性	陽性	陽性
500ng/mL	陽性	陽性	陽性
25ng/mL	陽性	陽性	陽性

各検体(牛乳・小麦粉・生落花生)に精製水または生理食塩水を加えて攪拌し、固形分をろ過により除去後、タンパク定量を行い表記のタンパク濃度になるよう精製水または生理食塩水で希釈した。各溶液をテストスティックに200 μ L滴下し15分後に判定した。

上記の検査方法は検体によって抽出効率・反応性が低下し、偽陰性を生じる場合があります。
偽陰性が生じる場合は取扱説明書記載の方法に従いご使用ください。

卵・そばキットでは上記の検査方法はご使用いただけません。