

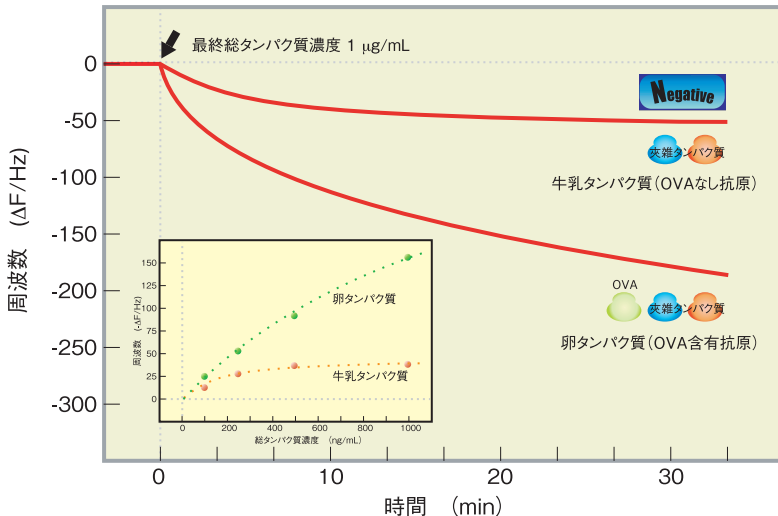
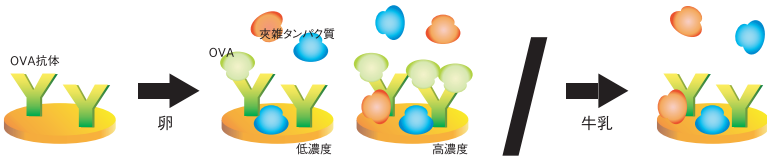
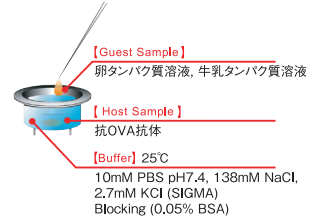
食品中のアレルゲン物質の検出

材料

1. 卵タンパク質溶液 (オボアルブミン(OVA)を約60%を含有)
2. 抗オボアルブミン抗体 (抗OVA抗体)
3. 牛乳タンパク質溶液 (オボアルブミンは含まない)

結果

1. 抗OVA抗体によりOVA抗原を検出
2. クルード抗原サンプルからのOVAの検出
3. 卵か牛乳由来の抗原かを区別できた



応用

1. 目的タンパク質の含有率が高いクルードサンプルからの特異的検出
2. 食品中アレルゲン物質の検出 (特定原材料5品目:卵, 乳, 小麦, そば, 落花生 など)
3. 遺伝子組換え食品の検出・検査, ELISA, PCR, イムノクロマトの代替手法として