

モリナガFASPEK エライザ II 食品反応性データ  
カシューナッツ

2025年11月 作成

ロット番号： FCW001 ~ 現在

ジャンル	対象食品	測定値 μg/g	ジャンル	対象食品	測定値 μg/g	ジャンル	対象食品	測定値 μg/g
穀類	上新粉	<0.31	野菜類	とうもろこし	<0.31	乳類	牛乳	<0.31
	うるち米	<0.31		トマト	<0.31		バター	<0.31
	発芽玄米	<0.31		タマネギ	<0.31		スキムミルク	<0.31
	赤米	<0.31		ほうれん草	<0.31	嗜好飲料	コーヒー豆	<0.31
	黒米	<0.31		にんにく	<0.31		ココアパウダー	<0.31
	もち米	<0.31	オレンジ	<0.31	緑茶		<0.31	
	そば	<0.31	キウイ	<0.31	紅茶 (ダーズリン)		<0.31	
	ひえ	<0.31	果実類	リンゴ	<0.31	香辛料類	ローズマリー	<0.31
	あわ	<0.31		もも	<0.31		バニラビーンズ	<0.31
	きび	<0.31		バナナ	<0.31		クミン	<0.31
	小麦	<0.31		レーズン	<0.31		ポピーシード	<0.31
	ライ麦	<0.31		ココナッツパウダー	<0.31		フェネル	<0.31
	大麦	<0.31	ココナッツミルク	<0.31	山椒		<0.31	
	大麦麦芽	<0.31	きのこ類	しいたけ	<0.31		ブラックペッパー	<0.31
	オーツ麦	<0.31		まつたけ	<0.31		ホワイトペッパー	<0.31
	はと麦	<0.31		マッシュルーム	<0.31		カルダモン	<0.31
	とうもろこし(乾燥)	<0.31	藻類	あおのり	<0.31		セイジ	<0.31
	アマランサス	<0.31		焼きのり	<0.31		クローブ	<0.31
	キヌア	<0.31		ひじき (加熱)	<0.31		赤とうがらし	<0.31
	サゴヤシ粉	<0.31		めかぶ (生)	<0.31		ホースラデッシュ	<0.31
じゃがいも	<0.31	わかめ (生)		<0.31	生わさび		<0.31	
芋類・澱粉	ポテトフレーク	<0.31	魚介類	昆布 (日高)	<0.31		しょうが	<0.31
	山芋	<0.31		鮭	<0.31		カレーパウダー	<0.31
	大豆	<0.31		鯖	<0.31		ナツメグ	<0.31
	小豆	<0.31		鮪	<0.31		シナモン	<0.31
大正金時	<0.31	鯉節		<0.31	コリアンダー		<0.31	
グリーンピース	<0.31	イカ		<0.31	バジル		<0.31	
紫花豆	<0.31	タコ		<0.31	タイム	<0.31		
大福豆	<0.31	ブラックタイガー(加熱)		<0.31	ローレル	<0.31		
虎豆	<0.31	ズワイガニ(加熱)		<0.31	陳皮	<0.31		
黒豆	<0.31	伊勢エビ		<0.31	うこん	<0.31		
そらまめ	<0.31	オマールエビ	<0.31	増粘多糖類	カラギナン (イオタイプ) 100倍抽出	<1.56		
落花生	<0.31	あさり	<0.31		カラギナン (カッパタイプ) 50倍抽出	<0.78		
アーモンド (ロースト)	<0.31	アワビ	<0.31		カラギニン (ラムタイプ) 50倍抽出	<0.78		
ペカンナッツ (ロースト)	<0.31	ホタテ貝柱	<0.31		ジェランガム50倍抽出	<0.78		
カシューナッツ (ロースト)	>20	生たらこ	<0.31		ローカストビーンガム200倍抽出	<3.12		
マカダミアナッツ (ロースト)	<0.31	いくら	<0.31		ローメトキシルペクチン50倍抽出	<0.78		
ピスタチオ (ロースト)	>20	牛肉	<0.31		キサントガム50倍抽出	<0.78		
種実類	ヘーゼルナッツ (ロースト)	<0.31	牛肉 (加熱)	<0.31	グアーガム1000倍抽出	<15.6		
	クルミ (ロースト)	<0.31	牛レバー	<0.31	その他	ゼラチン	<0.31	
	白ごま	<0.31	鶏肉	<0.31		酵母エキス	<0.31	
	いりごま (白)	<0.31	鶏肉 (加熱)	<0.31	肉類			
	黒ごま	<0.31	鶏レバー	<0.31				
	いりごま (黒)	<0.31	豚肉	<0.31				
	銀杏	<0.31	豚肉 (加熱)	<0.31				
	松の実	<0.31	豚レバー	<0.31				
	クコの実	<0.31	鶏卵	<0.31				
	クチナシの実	<0.31	鶏卵 (加熱)	<0.31				
	麻の実	<0.31	乾燥全卵	<0.31				

反応性を示す食品です

実験条件

各食品を20倍量の検体抽出液で抽出、得られた抽出液を更に20倍希釈し、最終400倍希釈で測定しました。(通知法に準拠)

これらの測定値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。