

モリナガFASPEK エライザ II 食品反応性データ  
小麦（グリアジン）

2025年6月 作成

ロット番号： FGT137 ～ FGT143

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	0.67	リンゴ	<0.31	ローズマリー		<0.31	
	あわ	0.76	もも	<0.31	バニラビーンズ		<0.31	
	きび	0.78	果実類	バナナ	<0.31	クミン	5.7	
	小麦	>20		レーズン	<0.31	ポピーシード	<0.31	
	ライ麦	>20		ココナッツパウダー	<0.31	フェネル	<0.31	
	大麦*	>20		ココナッツミルク	<0.31	山椒	<0.31	
	大麦麦芽*	>20		きのこ類	しいたけ	<0.31	ブラックペッパー	<0.31
	オーツ麦	>20			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		
ポテトフレーク	<0.31	昆布（日高）	<0.31		しょうが	<0.31		
いも及び でん粉類	山芋	<0.31	魚介類		鮭	<0.31	カレーパウダー	0.53
	大豆	<0.31			鯖	<0.31	ナツメグ	<0.31
	小豆	<0.31			鯖	<0.31	シナモン	<0.31
	大正金時	<0.31			鰹節	<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）	<0.31	たらこ	<0.31	ローカストビーンガム200倍抽出	<3.12			
マカミアナッツ（ロースト）	<0.31	いくら	<0.31	ローメトキシルベクチン50倍抽出	<0.78			
ピスタチオ（ロースト）	<0.31	牛肉	<0.31	キサンタンガム50倍抽出	<0.78			
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					
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

\*当社小麦ELISAキットは大麦にも反応いたします。モルトエクストラクトは大麦麦芽由来製品ですので、使用量によってはモルトエクストラクトを使用した製品が小麦ELISAキットで陽性となる場合があります。

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。