Morinaga Food Allergen ELISA Kit Ⅱ　食品反応性データ
Sesame ELISA KitⅡ

2020年11月 作成

ロット番号：　FSE001　～　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	<0.16	野菜類	とうもろこし	<0.16	乳類	牛乳	<0.16
	うるち米	<0.16		トマト	<0.16		バター	<0.16
	発芽玄米	<0.16		タマネギ	<0.16		スキムミルク	<0.16
	赤米	<0.16		ほうれん草	<0.16	し好飲料	コーヒー豆	<0.16
	黒米	<0.16		にんにく	<0.16		ココアパウダー	<0.16
	もち米	<0.16	果実類	オレンジ	<0.16		緑茶	<0.16
	そば	<0.16		キウイ	<0.16		紅茶（ダージリン）	<0.16
	ひえ	<0.16		リンゴ	<0.16	香辛料類	ローズマリー	<0.16
	あわ	<0.16		もも	<0.16		バニラビーンズ	<0.16
	きび	<0.16		バナナ	<0.16		クミン	<0.16
	小麦	<0.16		レーズン	<0.16		ポピーシード	>10
	ライ麦	<0.16		ココナッツパウダー	<0.16		フェンネル	<0.16
	大麦	<0.16		ココナッツミルク	<0.16		山椒	<0.16
	大麦麦芽	<0.16	きのこ類	しいたけ	<0.16		ブラックペッパー	<0.16
	オーツ麦	<0.16		まつたけ	<0.16		ホワイトペッパー	<0.16
	はと麦	<0.16		マッシュルーム	<0.16		カルダモン	<0.16
	とうもろこし(乾燥)	<0.16	藻類	あおのり	<0.16		セイジ	<0.16
	アマランサス	<0.16		焼きのり	<0.16		クローブ	<0.16
	キヌア	<0.16		ひじき（加熱）	<0.16		赤とうがらし	<0.16
いも及びでん粉類	サゴヤシ粉	<0.16		めかぶ（生）	<0.16		ホースラデッシュ	<0.16
	じゃがいも	<0.16		わかめ（生）	<0.16		生わさび	<0.16
	ポテトフレーク	<0.16		昆布（日高）	<0.16		しょうが	<0.16
	山芋	<0.16	魚介類	鮭	<0.16		カレーパウダー	<0.16
豆類	大豆	<0.16		鯖	<0.16		ナツメグ	<0.16
	小豆	<0.16		鮪	<0.16		シナモン	<0.16
	大正金時	<0.16		鰹節	<0.16		コリアンダー	<0.16
	グリーンピース	<0.16		イカ	<0.16		バジル	<0.16
	紫花豆	<0.16		タコ	<0.16		タイム	<0.16
	大福豆	<0.16		ブラックタイガー（加熱）	<0.16		ローレル	<0.16
	虎豆	<0.16		ズワイガニ（加熱）	<0.16		陳皮	<0.16
	黒豆	<0.16		伊勢エビ	<0.16		うこん	<0.16
	そらまめ	<0.16		オマールエビ	<0.16	増粘多糖類	カラギナン（イオタイプ）100倍抽出	<0.78
種実類	落花生	<0.16		あさり	<0.16		カラギナン（カッパタイプ）50倍抽出	<0.39
	アーモンド（ロースト）	<0.16		アワビ	<0.16		カラギニン（ラムダタイプ）50倍抽出	<0.39
	ペカンナッツ（ロースト）	<0.16		ホタテ貝柱	<0.16		ジェランガム50倍抽出	<0.39
	カシューナッツ（ロースト）	<0.16		たらこ	<0.16		ローカストビーンガム200倍抽出	<1.56
	マカダミアナッツ（ロースト）	<0.16		いくら	<0.16		ローメトキシルペクチン50倍抽出	<0.39
	ピスタチオ（ロースト）	<0.16	肉類	牛肉	<0.16		キサンタンガム50倍抽出	<0.39
	ヘーゼルナッツ（ロースト）	<0.16		牛肉（加熱）	<0.16		グアーガム1000倍抽出	<7.8
	クルミ（ロースト）	<0.16		牛レバー	<0.16	その他	ゼラチン	<0.16
	白ごま	>10		鶏肉	<0.16		酵母エキス	<0.16
	いりごま（白）	>10		鶏肉（加熱）	<0.16			
	黒ごま	>10		鶏レバー	<0.16			
	いりごま（黒）	>10		豚肉	<0.16			
	銀杏	<0.16		豚肉（加熱）	<0.16			
	松の実	<0.16		豚レバー	<0.16			
	クコの実	<0.16	鶏卵	鶏卵	<0.16			
	クチナシの実	<0.16		鶏卵（加熱）	<0.16			
	麻の実	2.6		乾燥全卵	<0.16			

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。