

モリナガFASPEK エライザ II 食品反応性データ
くるみ

2023年2月 作成

ロット番号： FWL001 ～ 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	果実類	オレンジ	<0.31		緑茶	<0.31
	そば	<0.31		キウイ	<0.31	香辛料類	紅茶（ダージリン）	<0.31
	ひえ	<0.31		リンゴ	<0.31		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
いも及び でん粉類	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
	山芋	<0.31	魚介類	鮭	<0.31		カレーパウダー	<0.31
豆類	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		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	増粘 多糖類	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		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
種実類	アーモンド（ロースト）	<0.31		アワビ	<0.31		カラギニン（ラムダタイプ） 50倍抽出	<0.78
	ペカンナッツ（ロースト）	6.4		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
	マカダミアナッツ（ロースト）	<0.31		いくら	<0.31		ロート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	肉類	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	その他	グアーガム1000倍抽出	<15.6
	クルミ（ロースト）	>20		牛レバー	<0.31		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	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。