



おいしく たのしく すこやかに



Ver.7

簡易抽出法のご紹介

ナノトラップ®ProⅡ
卵、牛乳、小麦、そば、落花生、
えび・かに、くるみ、カシューナッツ、大豆

取り扱う食品の種類によっては、
「加熱」「遠心分離」「ろ過」の操作を省略した
簡易抽出法も選択可能です

簡易抽出法が 適用可能な検体

- ✓ 加熱・加圧等の加工がない検体
- ✓ 液体、もしくは固形分が少ない検体

例：非加熱食品、ゼリー、飲料、
およびこれら食品製造設備の
ふき取り液や洗浄後のすすぎ水 など



簡易抽出法の適用が 難しい検体

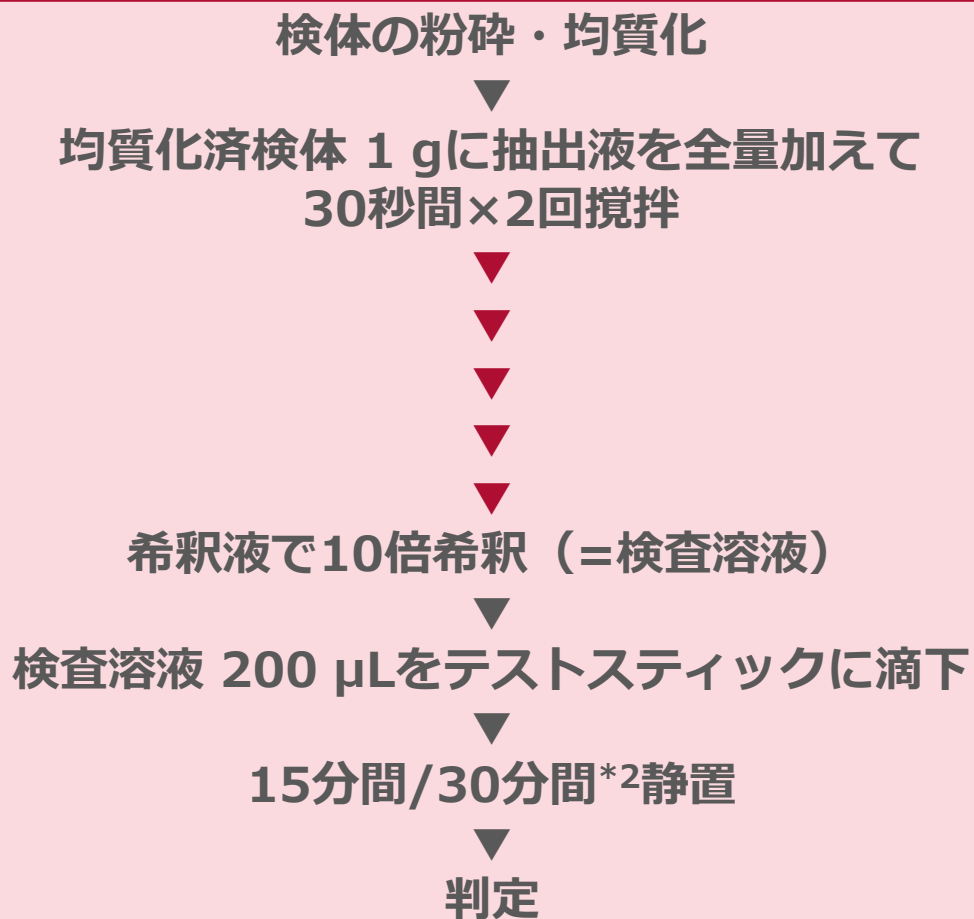
- ✓ 加熱・加圧等の加工がある検体
⇒抽出の際「加熱操作」を
省略すると偽陰性になる場合が
あります

例：ビスケット、パン、レトルト食品、
およびこれら食品製造設備の
ふき取り液や洗浄後のすすぎ水 など

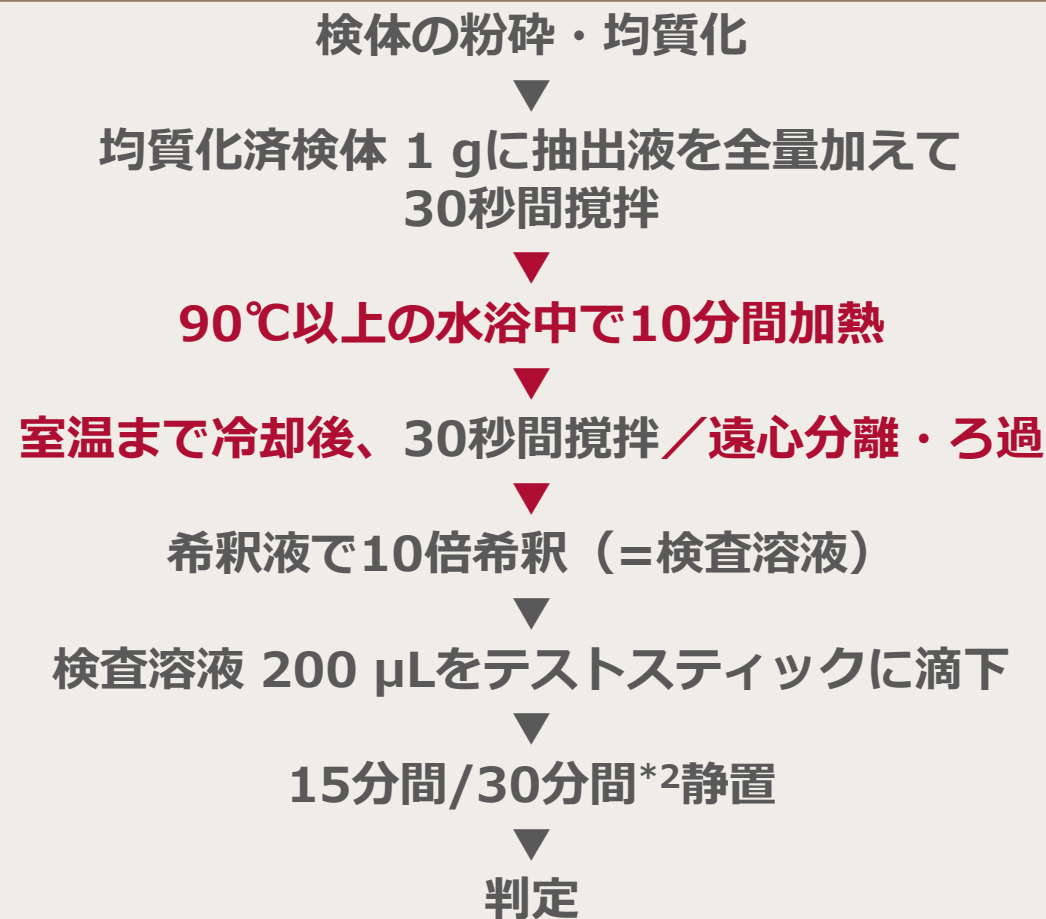


簡易抽出法*1

「加熱」「遠心分離」「ろ過」を省略



加熱抽出法



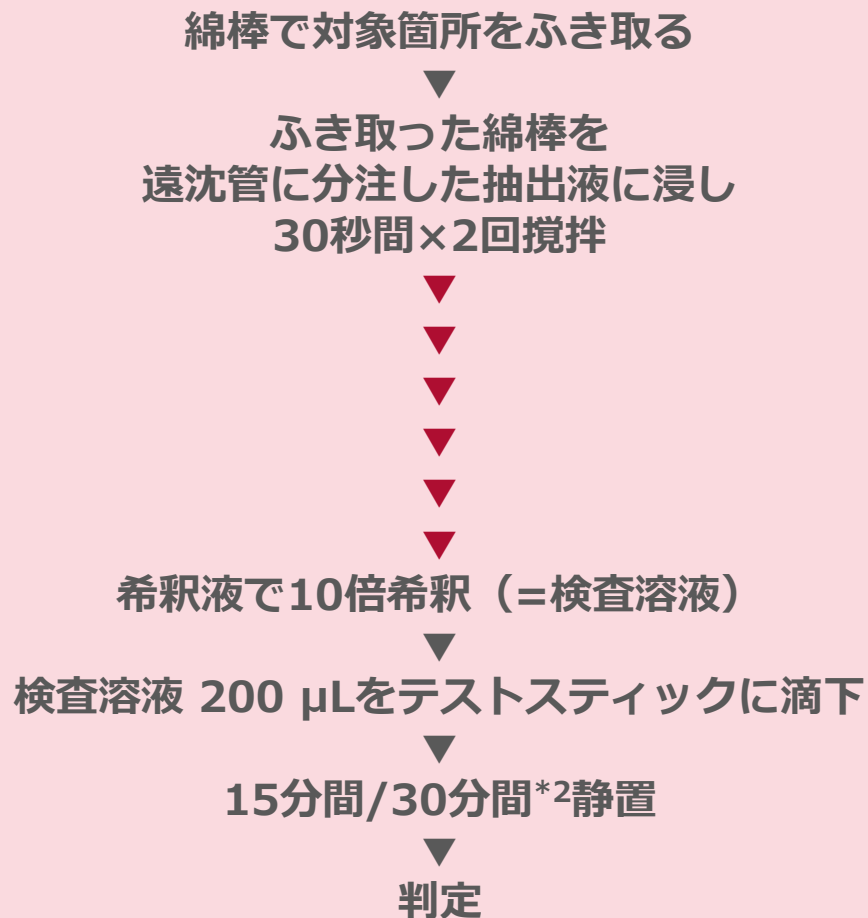
*1：検体によっては抽出効率や反応性が低下し、偽陰性を生じる場合があります。

*2：30分間静置は、30分検査法が適用可能なキットのみ（卵、牛乳、小麦）。

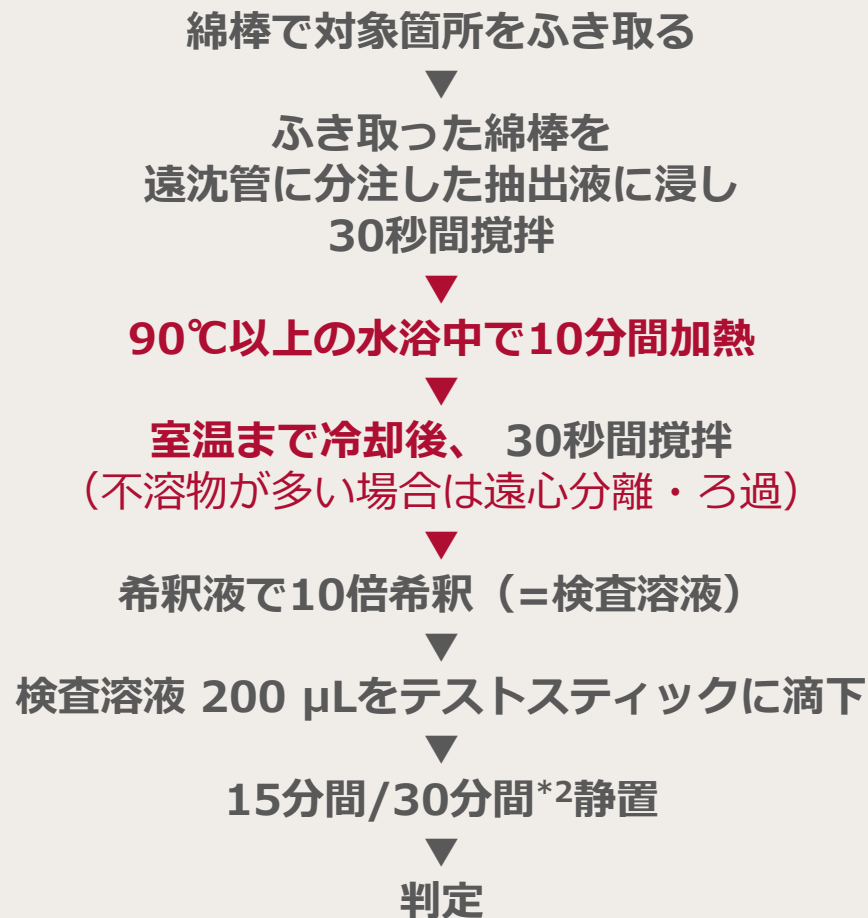
操作手順：ふきとり綿棒

簡易抽出法*1

「加熱」を省略



加熱抽出法



*1：検体によっては抽出効率や反応性が低下し、偽陰性を生じる場合があります。

*2：30分間静置は、30分検査法が適用可能なキットのみ（卵、牛乳、小麦）。

操作手順：ふき取り液・すすぎ水

簡易抽出法*1

「加熱」を省略

ふき取り液またはすすぎ水 1 g (mL)に
抽出液を全量加え、30秒間×2回攪拌



希釈液で10倍希釈（＝検査溶液）



検査溶液 200 μ Lをテストスティックに滴下



15分間/30分間*2静置



判定

加熱抽出法

ふき取り液またはすすぎ水 1 g (mL)に
抽出液を全量加え、30秒間攪拌



90℃以上の水浴中で10分間加熱



室温まで冷却後、30秒間攪拌
（不溶物が多い場合は遠心分離・ろ過）



希釈液で10倍希釈（＝検査溶液）



検査溶液 200 μ Lをテストスティックに滴下



15分間/30分間*2静置



判定

*1：検体によっては抽出効率や反応性が低下し、偽陰性を生じる場合があります。

*2：30分間静置は、30分検査法が適用可能なキットのみ（卵、牛乳、小麦）。