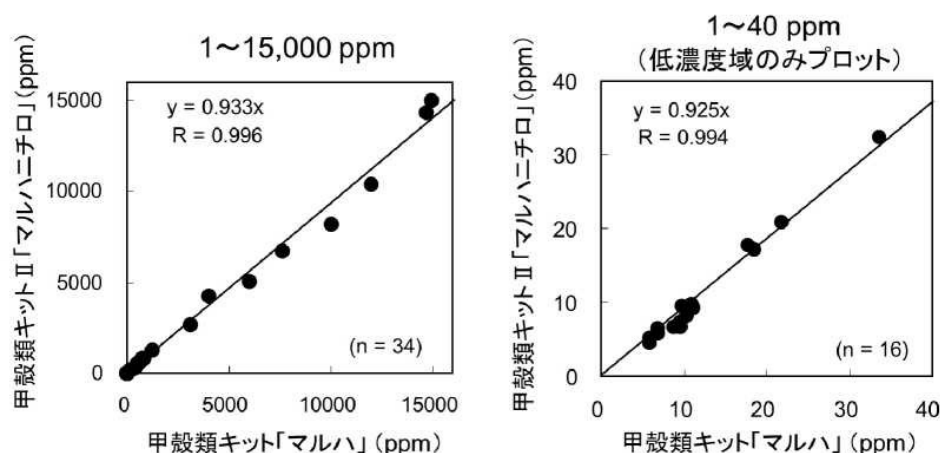


甲殻類キットⅡ「マルハニチロ」と甲殻類キット「マルハ」(従来キット)[※]との相関性



測定条件

甲殻類キットⅡ「マルハニチロ」および甲殻類キット「マルハ」の取扱説明書に従い、加工食品を用いて抽出操作および測定操作を実施しました。

※ 甲殻類キット「マルハ」(従来キット)のバリデーションデータ： J. Agric. Food Chem., Vo. 55, No. 23, 2007

偽陽性や偽陰性の可能性がある加工食品の測定結果

種類	品目	甲殻類表示	本キット 測定値(ppm)	従来キット 測定値(ppm)
海苔製品	焼のり	無	< 1.0	< 1.0
	味付けのり	無	< 1.0	< 1.0
	エビ等級のり	無	> 20 ※1	> 20 ※1
すりみ	パ°シフィックホリイティング	無	< 1.0	< 1.0
	スケトウダラ	無	< 1.0	< 1.0
	イトヨリ	無	4.5 ※2	5.9 ※2
	タチウオ	無	5.9 ※2	6.8 ※2
	ホッケ	無	8.2 ※2	10.3 ※2
練り製品	かまぼこ	無	< 1.0	< 1.0
	魚肉ソーセージ1	無	< 1.0	< 1.0
	魚肉ソーセージ2	無	5.2 ※2	5.8 ※2
	ちくわ1	無	< 1.0	< 1.0
	ちくわ2	無	4.7 ※2	6.9 ※2
	さつまあげ	無	5.3 ※2	5.8 ※2
調味料	オキアミエキス	無	< 1.0	< 1.0
	カニエキス1	有(かに)	< 1.0 ※3	< 1.0 ※3
	カニエキス2	有(かに)	> 20	> 20
	エビエキス	有(えび)	> 20	> 20
健康粉末	キチン	有(かに)	< 1.0	< 1.0
	キトサン	有(かに)	< 1.0	< 1.0
	グルコサミン	有(えび、かに)	< 1.0	< 1.0

測定条件

本キット：甲殻類キットⅡ「マルハニチロ」の取扱説明書に従い、加工食品を用いて抽出操作および測定操作を実施しました。
従来キット：甲殻類キット「マルハ」の取扱説明書に従い、加工食品を用いて抽出操作および測定操作を実施しました。

※1. 海苔には「えび、かに」が共生しているため、採取する際に混入していた可能性があります。

※2. すり身の原料である魚が「えび、かに」を補食しているため、加工工程において混入した可能性が考えられます。

※3. 酵素分解したエキスを使用しています。