

食物アレルギー検査キットシリーズ

1. 渡邊 裕子 他, 「大豆タンパク質の定量に及ぼす調理・加工の影響」『食品衛生学雑誌』62 巻 6 号, (2021 年) 193-202 頁
2. 川邊 揚一郎 他, 「特定原材料由来タンパク質定量における ELISA 法の反応温度に対する影響」『日本食品化学学会誌』28 巻 3 号, (2021 年) 146-153 頁
3. 辻本 綾子, 辻本義和, 「イヌの食物アレルギー用療法食における原材料表記のないアレルギー混入の実態」『ペット栄養学会誌』24 巻, (2021 年) 107-111 頁
4. Akiyama Hiroshi, Adachi Reiko, "Japanese Food Allergy-Labeling System and Comparison with the International Experience, Detection and Thresholds", *Food Safety*, Vol. 9, 2021, pp.101-116
5. 藤野 柁也, 小林 征洋, 小川 美香子, 「障害者施設での菓子製造におけるアレルギー混入の実態と防止策」『フードシステム研究』26 巻, (2020 年) 379-384 頁
6. Moriyama Tatsuya et al., "Development of Pretreatment Protocols for Determination of Soybean β -Conglycinin in Processed Soybean Foods Using Commercial ELISA Kits", *Journal of Nutritional Science and Vitaminology*, Vol. 66, 2020, pp.270-277
7. 桑原 香織, 平尾 千波, 平野 晃, 「管理試料を用いた食物アレルギー ELISA 検査（卵および乳）の不確かさ評価および内部精度管理」『食品衛生学雑誌』60 巻, (2019 年) 113-118 頁
8. Shyamali Jayasena et al., "Comparison of recovery and immunochemical detection of peanut proteins from differentially roasted peanut flour using ELISA", *Food Chem.*, Vol. 292(15), 2019 pp.32-38
9. Shyamali Jayasena et al., "Improved extraction of peanut residues from a wheat flour matrix for immunochemical detection", *Food Chem.*, Vol. 278(25), 2019 pp.832-840
10. Masaomi Nimata et al., "A harmonized immunoassay with liquid chromatography-mass spectrometry analysis in egg allergen determination", *Anal Bioanal Chem*, Vol. 410(2), 2018 pp.325-335
11. 安達 玲子 他, 「3 種 ELISA 法の米粉中の小麦グルテン分析の妥当性評価」『日本食品化学学会誌』24 巻, (2017 年) 88-93 頁
12. ビール酒造組合同際技術委員会 「BCOJ ビール分析法の 2014 年度新設分析法」『日本醸造協会誌』111 巻, (2016 年) 95-97 頁
13. Kaori Ito et al., "Food allergen analysis for processed food using a novel extraction method to eliminate harmful reagents for both ELISA and lateral-flow tests", *Analytical and Bioanalytical Chemistry*, Vol. 408, 2016, pp.5973-5984