

■モリナガFASPEKエライザⅡ牛乳 バリデーション試験結果

試料

チョコレート、ソーセージ、中華コーンスープ、蒸しパン、オレンジジュース、トマトソース、ゼリー

各試料には、牛乳一次標準粉末を、タンパク質含量が10μg/gになるように添加した。

参加機関（11機関）

地方独立行政法人大阪健康安全基盤研究所

オリエンタル酵母工業株式会社

川崎市健康安全研究所

株式会社生活品質科学研究所

千葉県衛生研究所

株式会社日清製粉グループ本社

一般社団法人日本海事検定協会

一般財団法人日本食品分析センター

株式会社ハウス食品分析テクノサービス

株式会社ファスマック

森永製菓株式会社

（50音順）

手順

抽出方法・キット操作方法・報告様式に関する文書、試料（7種類）、キットをそれぞれの参加機関に送付した。参加機関は、試料ごとに2回の抽出を行った。各抽出液の測定は3ウェルを用い、同一プレート上で8濃度（ブランクを含む）の牛乳標準溶液から作成した検量線を用いて試料中の牛乳タンパク質含量を定量し、得られた結果を株式会社森永生科学研究所へ返送した。各参加機関から送付されたデータは、AOAC INTERNATIONAL及びJIS Z8402-2の手順に従い、外れ値を除外するためにCochran検定及びGrubbs検定（両者とも有意水準2.5%）を行った後、平均値、並行再現性及び室間再現性を求めた。

バリデーション結果

下表に、本キットのバリデーションから得られた、回収率、並行精度（ RSD_r ）及び室間精度（ RSD_R ）を示す。回収率及び室間精度（ RSD_R ）いずれも、通知（「食品表示基準について」平成27年3月30日消食表第139号消費者庁次長通知）に示された基準を満たしている。

表 モリナガFASPEKエライザⅡ牛乳 バリデーション結果

試料	計算に含めた 機関数	回収率 (%)	並行精度 (RSD_r %)	室間精度 (RSD_R %)
チョコレート	10	88.1	2.7	6.8
ソーセージ	11	70.3	2.6	6.8
中華コーンスープ	11	86.3	7.7	14.0
蒸しパン	11	83.3	3.2	7.6
オレンジジュース	11	82.7	3.5	7.5
トマトソース	10	87.5	1.5	8.2
ゼリー	11	89.5	2.9	8.1