

食品アレルギーの検出

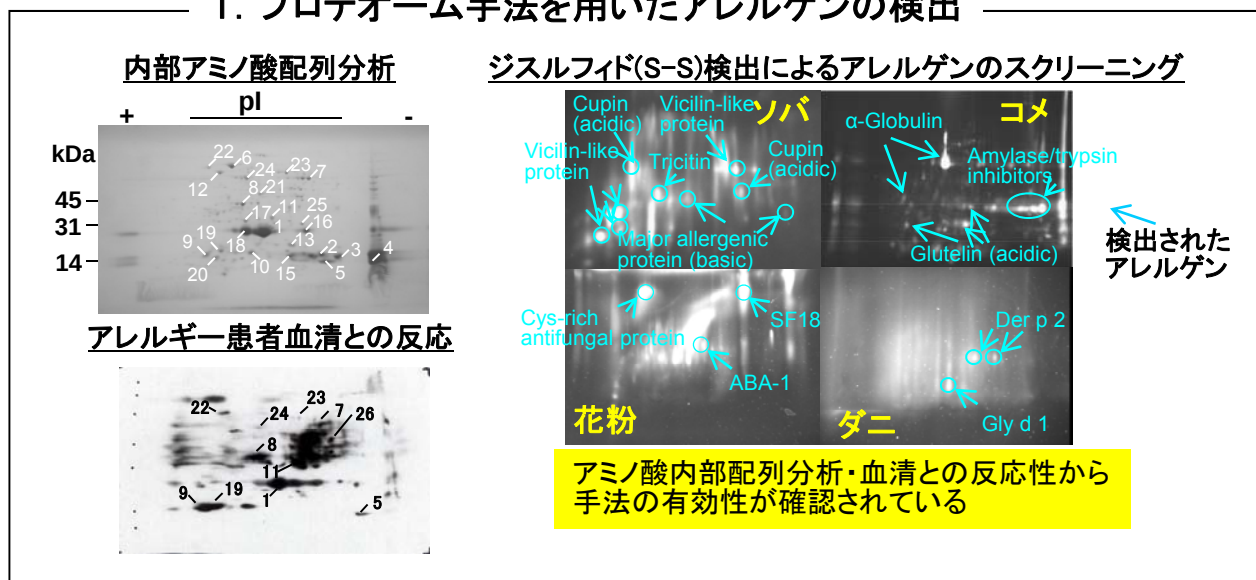
—低アレルギー食品の開発・製造場面での活用—

技術の特徴

アレルギー患者血清を用いたウェスタンブロッティング、アミノ酸内部配列分析、ジスルフィド検出等、原理の異なった解析手法によりアレルギーを検出し、低アレルギー食品の開発に活用する。

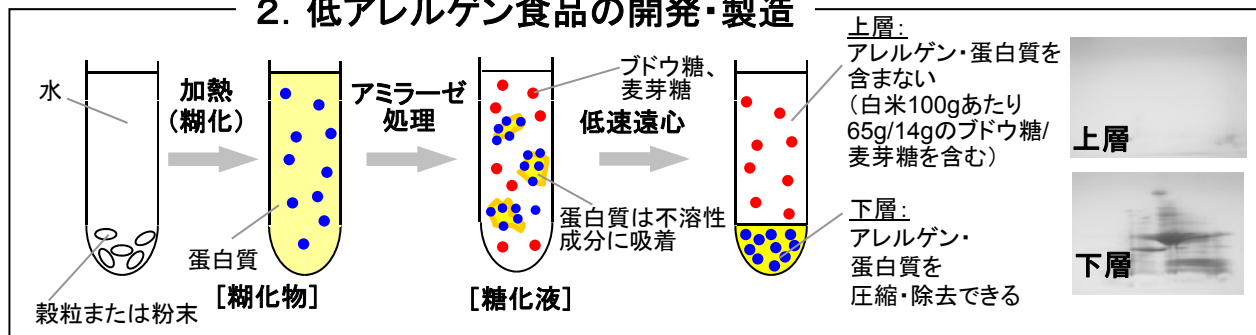
研究の内容

1. プロテオーム手法を用いたアレルギーの検出



低アレルギー製品製造現場でのモニタリングに活用

2. 低アレルギー食品の開発・製造



今後の展開

本技術のアレルギー低減のモニタリングに活用し、低アレルギー食品を開発する。

参考

1. Yano H and Kuroda S (2008) Introduction of the disulfide proteome: application of a technique for the analysis of plant storage proteins as well as allergens. *J. Proteome Res.* 7, 3071-3079.
2. Yano H (2009) Disulfide-related proteomic studies on food allergens. *Exp. Rev. Proteomics* in press



農研機構
食品総合研究所



代表研究者: 矢野裕之
所 属: 食品素材科学研究領域
蛋白質素材ユニット

問合わせ先: 029-838-8051 hyano@affrc.go.jp