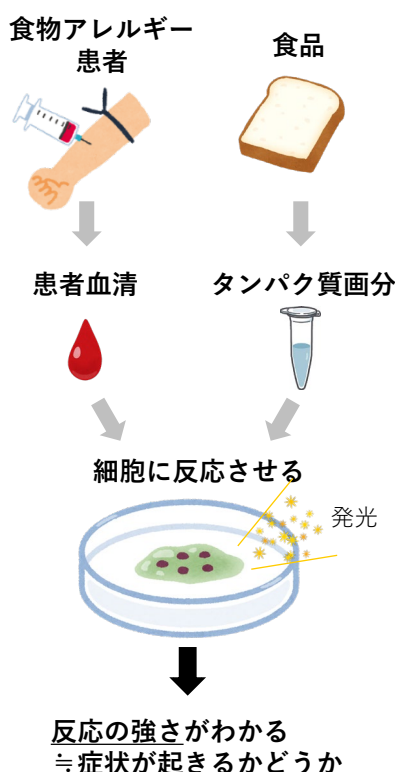


食品のアレルギー誘発性を評価する

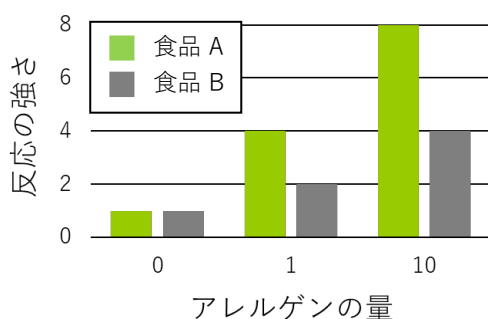
成果の特徴

- IgE Crosslinking-induced Luciferase Expression (EXiLE) 法は、ある食品が症状を引き起こすかどうかを、高感度、かつ、より臨床に近い形で評価できるin vitro 評価法です（参考文献：Nakamura et al., Allergy, 2010, 65, 1266-1273）。
- 我々は、EXiLE法を用いることで、品種間差や異なる加工・調理法、および、個人差によるアレルギー性の違いを検出することに成功しています。

手法の概略

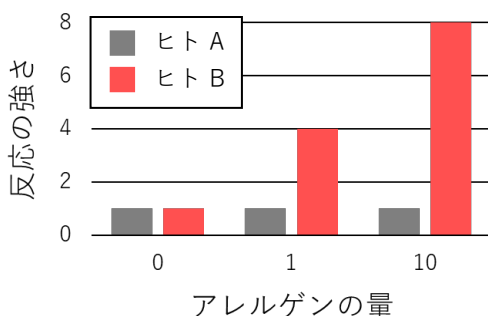


異なる食品での反応



ある患者血清に対し、食品Aは食品Bよりも強く反応した。すなわち、ある患者において、食品Aでより症状が起きる可能性がある。

異なるヒトでの反応



ある食品に対し、ヒトBはアレルギー量に依存して反応した。すなわち、ある食品において、ヒトBでは症状が起きる可能性がある。

想定される用途・連携希望先

- アレルギー低減の調査や、アレルギー検査への利用が想定されます。
- 食品製造関連企業や医療関係者との連携を希望します。

参考

岡本薫、加藤えり那、河野透哉、斎藤彩子、山田慎吾、森雄司、中島陽一、原尚資、佐藤里絵、圓山恭之進、近藤康人、第2回日本アレルギー学会東海地方会、2021。

※本研究は生研支援センター「イノベーション創出強化研究推進事業」の支援を受けて行ったものです。

担当研究者：佐藤 里絵
所 属：食品研究部門
食品流通・安全研究領域