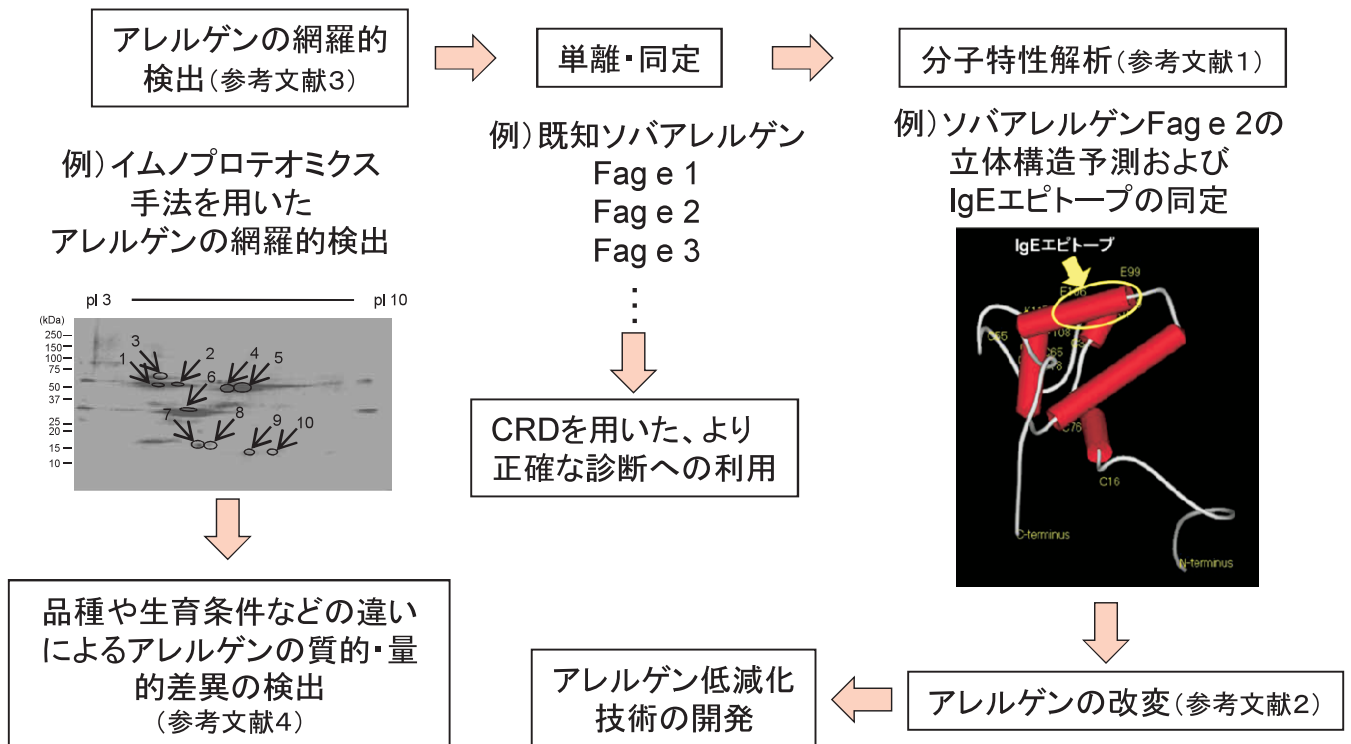


# 食物アレルギーの解析 より正確な食物アレルギーの診断や アレルギー低減化技術の開発を目指してー

## 技術の特徴

- ・食物アレルギーの原因物質  
これまで: 食品素材  
近年: 食品素材に複数含まれるアレルゲンのうち、単一のアレルゲン
- ・アレルゲン毎の特異的IgE抗体を測定し診断を行う方法 (Component-resolved Diagnosis: CRD) を用いることで、より高精度な診断が行われるようになってきた。
- ・そこで、さらなるアレルゲンの同定および解析が求められている。

## 研究の内容



## 今後の展開

- ・食品素材に含まれるアレルゲンの同定およびその解析。
- ・品種や生育条件などの違いにより生じる食品素材中のアレルゲンの質的・量的差異の検出。
- ・アレルゲン低減化技術の開発。

## 参考

- 1) Satoh R., Koyano S., Takagi K., Nakamura R., Teshima R., Sawada J-I., Biol. Pharm. Bull. 31, 1079-1085 (2008)
- 2) Satoh R., Koyano S., Takagi K., Nakamura R., Teshima R., Int. Arch. Allergy Immunol., 153(2), 133-140 (2010)
- 3) 佐藤里絵, 中村里香, 手島玲子, 日本食品化学学会会誌 18(2), 103-109 (2011)
- 4) Satoh R., Nakamura R., Komatsu A., Oshima M., Teshima R., Regul. Toxicol. Pharmacol. 59(3), 437-444 (2011)