

簡易抽出法のご紹介

ナノトラップ®ProⅡ
卵、牛乳、小麦、そば、落花生、
えび・かに、くるみ、大豆

取り扱う食品の種類によっては、
「加熱」「遠心分離」「ろ過」の操作を省略した
簡易抽出法も選択可能です

簡易抽出法を適用可能な検体例

○簡易抽出法が適用可能な検体

- 加工されていない、もしくは加工度が低い検体
- 液体、もしくは固形分が少ない検体

例：非加熱食品、ゼリー、飲料、およびこれら食品製造ラインのふき取り液や洗浄後のすすぎ水 など

○簡易抽出法の適用が難しい検体

- 加工度が高い検体
(「加熱」を省略すると偽陰性になる場合があります)

例：ビスケット、パン、レトルト食品、およびこれら食品製造ラインのふき取り液や洗浄後のすすぎ水 など

- 固形分が沈殿しにくい食品
(「遠心分離」「ろ過」を省略すると上清を分取できない場合があります)

例：ビスケット、パン、コーンスターチ など

推奨抽出法と簡易抽出法の比較（例）

特定原材料由来タンパク質を5ppm含む食品を、推奨抽出法および簡易抽出法で抽出し、ナノトラップ®Pro IIで検査しました。

	卵	牛乳	小麦	そば	落花生	大豆	くるみ	えび・かに
ジュース	○	—	○	○	○	—	○	○
ゼリー	—	○	○	○	○	○	—	○
スイートポテト	○	○	○	○	○	○	—	—
かまぼこ	—	—	—	—	—	○	—	○
寄せ鍋（レトルト）	×	×	×	×	—	—	—	—
雪鍋（レトルト）	×	×	×	—	—	—	—	—
ビスケット	—	—	—	×	—	—	○	—
パン	—	—	—	—	—	×	○	×

○：推奨抽出法と簡易抽出法で陽性となった

×

—：未検査

- ナノトラップ®Pro II シリーズ全項目で、ジュースやゼリーなどの加工度の低い食品は、簡易抽出法を適用可能です。
- 高温処理されているレトルト食品やビスケットなどの加工度の高い食品は、推奨抽出法をお勧めします。