

## ■ モリナガFASPEKそば測定キット バリデーション試験結果

### 試 料

ソーセージ、牛肉レトルト、トマトソース、ビスケット、オレンジジュース。  
各試料には、そば一次標準粉末をタンパク濃度が10 $\mu$ g/gとなるように添加した。

### 参加機関（10機関）

神奈川県衛生研究所	株式会社ニッポンジーン
三栄源エフ・エフ・アイ株式会社	財団法人日本食品分析センター
昭和産業株式会社	財団法人日本冷凍食品検査協会
財団法人食品環境検査協会	株式会社ファスマック
株式会社日清製粉グループ本社	ロート製薬株式会社

(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（5種類）、キットをそれぞれの参加機関に送付した。参加機関は各試料毎に2回の抽出・測定を行った。それぞれの抽出液の測定は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）の検量線の測定を行い、得られた結果を株式会社森永生科学研究所へ返送した。

株式会社森永生科学研究所は参加機関から送付されたデータを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の検定（両者とも有意水準2.5%）を行った後、平均値、併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、併行精度（RSD<sub>r</sub>）及び室間精度（RSD<sub>R</sub>）を示す。回収率及び室間精度（RSD<sub>R</sub>）いずれも、通知（「アレルギー物質を含む食品の検査方法について」平成22年9月10日付消食表第286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 そば測定キットバリデーション結果

試 料	計算に含めた機関数	回収率 (%)	併行精度 (RSD <sub>r</sub> %)	室間精度 (RSD <sub>R</sub> %)
ソーセージ	9	101.1	4.5	7.6
牛肉レトルト	10	121.8	6.5	20.2
トマトソース	10	146.1	14.5	17.6
ビスケット	10	149.1	8.4	13.4
オレンジジュース	10	145.7	12.3	17.2