

関係各位

イムノクロマト法食品アレルギー物質迅速検出キット共同開発のお知らせ

当社と日本ベクトン・ディッキンソン株式会社（米国ニュージャージー州に本社を持つベクトン・ディッキンソン アンド カンパニーの日本法人、代表取締役社長：レックス・バレンタイン、以下、日本BD）は、昨年よりイムノクロマト法による食品アレルギー物質迅速検出キットの共同開発を進めて参りましたが、この度本年中の発売をめざすことになりましたので、お知らせいたします。

このイムノクロマト法による食品アレルギー物質迅速検出キットは、日本BDの親会社であるベクトン・ディッキンソン アンド カンパニーが有するイムノクロマト法（※1.）の基本技術をベースとして、当社が独自の技術で作製した食品アレルゲンに特異的な抗体を用いて開発を進めてきたもので、プレートに前処理した試料液を滴下した後、約15分でアレルゲンの有無を判定できます。なお、このキットの販売は、日本BDが担当する予定です。当社では食品および原材料中のアレルギー物質を検出するためのELISA法（※2.）を用いた「FASTKIT エライザシリーズ」を昨年4月より発売しており、厚生労働省医薬局食品保健部長通知『アレルギー物質を含む食品の検査方法について』（食発第1106001号；平成14年11月6日付け）に収載されています。今回発売予定の迅速検出キットは、FASTKIT エライザシリーズと同一の抗体を使用したものです。

※1. イムノクロマト法：Immunochromatography：

抗体と抗原が結合した抗原抗体複合体が試験紙上を移動する途上に、あらかじめ抗原と結びつく抗体を線状に分布させた部分を用意し、抗体に集中的に補足させることで現れる色付きのラインの有無によって定性分析する方法。

※2. ELISA法：Enzyme-Linked Immunosorbent Assay：

チューブやプレート上にある抗体と抗原及び酵素標識された抗体との結合により、標識酵素の活性を測定することで目的物質を定性・定量分析する方法。

以 上

平成15年6月16日
日本ハム株式会社
広報室