

アレルギー特定原材料 イムノクロマトキット モリナガ ナノトラップシリーズ

モリナガ ナノトラップ II Rは、専用測定機を使用せず約30分で目視判定できる迅速キットです。高効率の抽出液を採用することで、加熱や加工の有無を問わず様々な試料に対応でき、偽陰性リスクが低くなりました。また厚生労働省により通知指定されたアレルギー特定原材料測定用のFASPEK ELISA キットの測定結果との相関も高いです。食品試料やラインのふき取り試験も可能。
(製造：森永生科学研究所) rev.2017.07

商品名	対象原材料/キット名	感度 ※	コード
モリナガ ナノトラップ II R	卵 (卵白アルブミン)	5ppm	3637FS6511
モリナガ ナノトラップ II R	牛乳 (カゼイン)	5ppm	3637FS6521
モリナガ ナノトラップ II R	小麦 (グリアジン)	5ppm	3637FS6531
モリナガ ナノトラップ II R	落花生	5ppm	3637FS6541
モリナガ ナノトラップ II R	そば	5ppm	3637FS6551

価格 各 20 本仕様 各種 32,000 円 (税別)
製品内容 スティック 20 本 抽出液 ExSta™ A/B/C、希釈液 D/E
※感度＝試験溶液中における特定原材料総タンパク質として 25ppb

保管条件 冷蔵 4～8℃

有効期間 製造後 12 ヶ月

目的・用途 食品中におけるアレルギー特定原材料の特定タンパク質の検出

原理・性能 イムノクロマト式 プラスチックスティックタイプ

操作方法例 詳細は取扱説明書を確認してください。
食品前処理＝均質化・希釈混合・10分沸騰水浴加熱・遠心分離/ろ過・希釈
拭取試料前処理＝拭取綿棒を抽出液内で攪拌・10分沸騰水浴加熱・希釈

1. スティックに 200μL 滴下
室温で 15 分間 (そば 25 分間) インキュベート
2. スティックの赤紫色バンドの発色の有無で判断

非加熱食品、ゼリー、飲料およびこれらの製造ライン洗浄水検査では沸騰加熱省略可

他に必要な試薬器材 ブレンダーミキサー、遠心分離器、恒温水槽、ボルテクスミキサー、マイクロピペット、ろ紙ロートなど抽出・振とう器具 1 式

