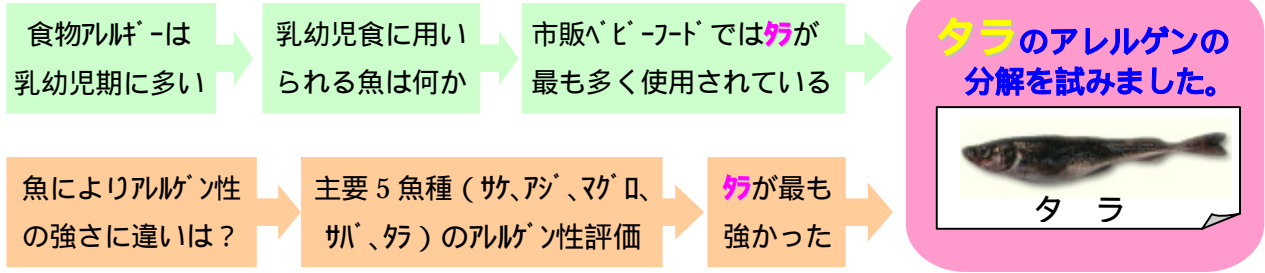


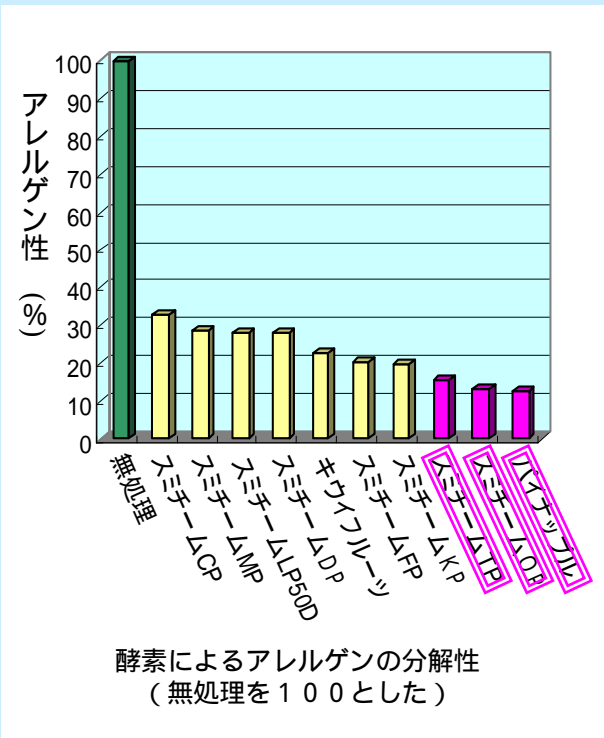
魚アレルギーの原因たんぱく質を低減

魚アレルギーの原因となるたんぱく質（アレルゲン）を、酵素分解により低減することができました。

アレルゲンを低減化する対象魚種の決定



***** 酵素によるサのアレルゲンの分解 *****



魚肉と酵素を混合
用いた酵素
 パイッフル果汁、パイッフル果汁、スミチール (KP, DP, OP, LP50D, FP, MP, CP, TP: 新日本化学工業株式会社製) 無処理区は酵素の代わりに水を用いた

50 15分 酵素反応

90 30分 酵素反応停止

魚アレルギー患者血清を用いてアレルギー性を評価 (ELISA 法)

パイッフル酵素、スミチール OP、TP がアレルゲン分解に有効でした

魚介類アレルギー原因物質除去技術研究 (研究継続中)
 担当者: 愛媛県工業技術センター 研究員 逢阪 江理