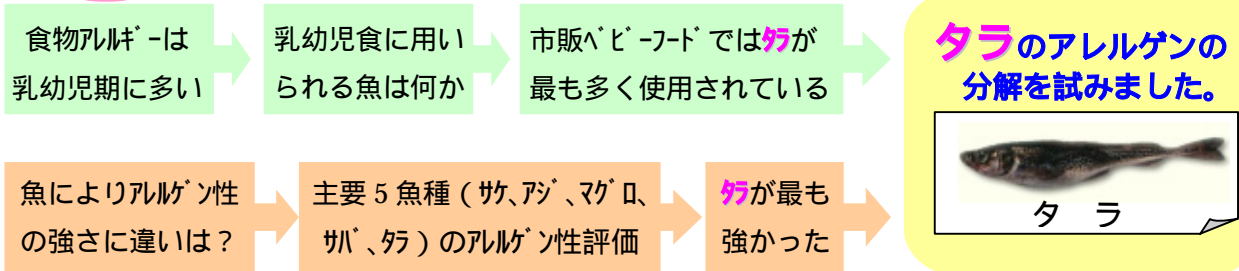


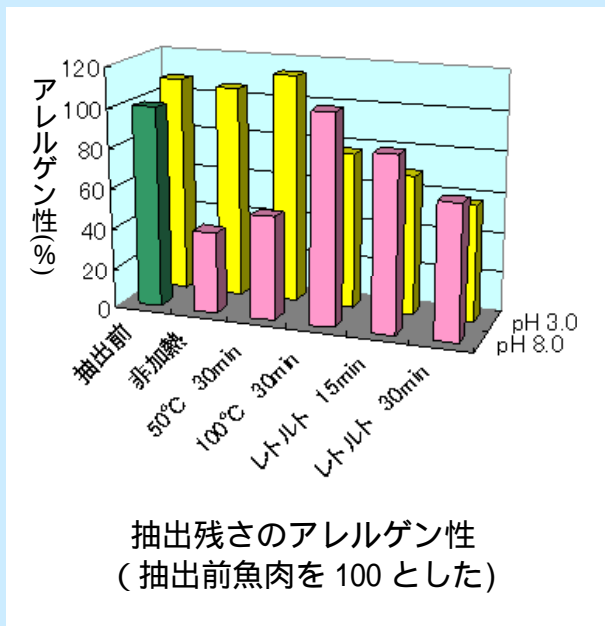
魚アレルギーの原因タンパク質を低減

魚アレルギーの原因となるタンパク質（アレルゲン）を、加熱、抽出法により低減することができました。

どの魚のアレルゲンを少なくしたらいいの？



***** 加熱、抽出によるタラのアレルゲンの分解 *****



魚肉を加熱処理

加熱条件

1. 非加熱
2. 50 30分
3. 100 30分
4. レトルト (121) 15分
5. レトルト (121) 30分

酸性緩衝液 (pH3.0)
中性緩衝液 (pH8.0) で
アレルゲンを抽出

抽出残さについて
魚アレルギー患者血清を用いて
アレルゲン性を評価 (ELISA 法)

非加熱・中性緩衝液抽出の場合、アレルゲン性が最も低く約 30% になりました。

魚介類アレルギー原因物質除去技術研究
担当者：愛媛県工業技術センター

(H15～16年度)
主任研究員 逢阪 江理