

LC-MS/MS を用いた米飯中セレウリドの迅速検査法の検討

保健科学課 河野 嘉了・藤井 優寿・藤岡 栄子・日高 千恵

第 55 回全国衛生化学技術協議会年会

国内におけるセレウス菌による食中毒は嘔吐型が大半であり，原因食品は米飯類やスパゲッティなどのデンプン食品が多い．本菌による嘔吐型食中毒の特定には原因物質であるセレウリド（以下，「CER」とする．）の迅速な検査が必要である．そこで LC-MS/MS を用いた CER 検査法の迅速化を図るため，米飯を用いて分散固相を使用した精製方法の検討及び添加回収試験を行った．

その結果，分散固相は Bondesil-C18 40 μm を使用し，添加量を 0.1 g とすることで高い回収率が得られた．したがって，本法は米飯中の CER の迅速検査法として使用できると考えられた．