

加熱加工食品におけるアレルギー物質（小麦）遺伝子検査法の改良

保健科学課 宮本 道彦・宮崎 悦子

第 10 回 福岡市技術研究発表会

食物アレルギーの原因食品である小麦の確認検査において、通知による遺伝子検査法（PCR 法，以下「従来法」とする．）よりも検出感度及び精度の向上と検査時間の短縮を図ることを目的としてリアルタイム PCR 法（以下，「qPCR 法」とする．）による検査法を検討した．

その結果，qPCR 法を導入することにより，従来法と比較して小麦遺伝子の検出感度が 10 倍程度向上し，加熱加工食品中の小麦遺伝子の検出精度も向上した．また，検査時間が最大 1 日短縮され，違反発見時において「より迅速」かつ「より適切」な行政対応が可能となった．