

加熱加工食品中の特定原材料（小麦）遺伝子検出法の検討

保健科学課 宮本 道彦・宮崎 悦子・中牟田 啓子

第 54 回全国衛生化学技術協議会年会

特定原材料（小麦）を含む食品の検査は、消費者庁通知「食品表示基準について」により、スクリーニング検査である ELISA 法で陽性と判定された際の確認検査としてコンベンショナル PCR 法を実施することとされているが、本市において過去に検査を実施した加熱加工食品（焼菓子）2 検体について、製造所の調査で小麦の使用が認められ、ELISA 法で陽性であったにも関わらず、コンベンショナル PCR 法で陰性と判定された事例があった。

これを受けて、検出感度及び反応特異性の向上を目的として、リアルタイム PCR 法の検討を実施した。

新たに設計したプライマー対及びプローブを用いて検証した結果、感度の著しい向上こそ認められなかったが、陽性及び陰性モデル試料（米粉クッキー）については全てを正しく判別し、また、過去に偽陰性となった検体については、コンベンショナル PCR 法よりも高い陽性率であり、有用な検査法として利用できる可能性が示された。