

油脂中の残存たんぱく質（蛍光光度法）

油脂中のアレルゲン分析における問題点

油脂は高度に加熱・精製されているためELISAキットやPCR法などでは分析が難しい

油脂中の総たんぱく質量として分析

項目	たんぱく質
適用サンプル	精製油脂（未精製油脂についてはご相談下さい。）
検出限界	1ppm
分析方法	蛍光光度法

油脂

↓
ヘキサンに溶解

↓
遠心分離

↓
たんぱく質と油脂を分離

↓
アルカリでたんぱく質を分解後、中和

↓
生じたアミノ酸をオルトフタルアルデヒドで蛍光化

↓
蛍光強度測定

分析方法の検討結果

JOURNAL OF OLEO SCIENCE
J. Oleo Sci., Vol. 53, No. 5, 239-245(2004)

Determination of Trace Protein in Oils and Fats by Fluorescence Spectrophotometer