

課題番号 10

食品中のアニサキスアレルギーに関する調査研究

衛生化学部

○高山清子 木下和昭 河野雄介
黒木麻衣 野中勇志

1

経過

アニサキス汚染状況調査

水産物加工食品からのアニサキス遺伝子の検出

原材料	検出	不検出
サバ	18	6
タラ	6	
魚肉すり身	4	
イワシ		6
カツオ	28試料	2
アジ		1
エビ(アミ)		6
イカ		1

スケウダラ

2

経過

LC-MS/MSによるアレルギー定性分析

アニサキス虫体の採取

A. simplexの確認(PCR)

タンパク質抽出

タンパク質前処理
(変性、還元、アルキル化、消化、精製)

ペプチドの選択

LC-MS/MS
分析条件を最適化



LC-MS/MS

3

目的

課題

- 1 アニサキスアレルギーの**定量**
- 2 食品中マトリックス成分の影響を受けにくいアニサキスアレルギーの**抽出**
- 3 食品中のアニサキスアレルギー**含有量**

アニサキスアレルギー予防に向けた知見を得る

4

調査内容

- 食品中のアニサキスアレルギー含有量調査
- アレルギーの種類
- 遺伝子との関係

5

アニサキスアレルギー試験計画

R6

定量分析法



R7

抽出方法

R8

含有量調査

6

利益相反

令和6年度は、
公益財団法人 大同生命厚生事業団
地域保健福祉研究助成を受けて実施する。