

## 食品反応性リスト

## 本キットにおける各種甲殻類の反応性

甲殻類	反応性(%)
十脚目	
ブラックタイガー	100
ホッコクアカエビ	88
イセエビ	65
キューバロブスター	110
タラバガニ	51
ガザミ	47
その他の甲殻類	
シャコ	1.8
オキアミ	< 0.1
アミ	< 0.1
フジツボ	< 0.1
カメノテ	< 0.1
ワレカラ	< 0.1
ヨコエビ	< 0.1

### 測定条件

各甲殻類の可食部を 20 倍量の抽出液で抽出、得られた抽出液を階段希釈しました。得られた希釈曲線から  $RC_{50}$  を求め、(ブラックタイガーの  $RC_{50}$ /各甲殻類の  $RC_{50}$  の百分率)より各甲殻類における反応性を算出しました。これらの測定結果はキットの製造番号、検体の品種・産地により変動する可能性があります。

## 原材料測定例

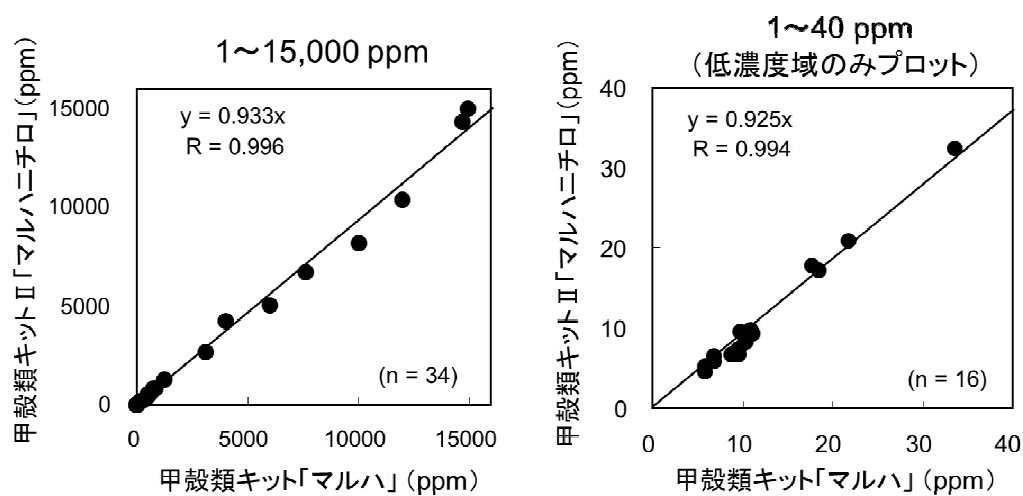
分類	食品名	測定値 (ppm)	分類	食品名	測定値 (ppm)	分類	食品名	測定値 (ppm)
肉類	牛肉	< 1.0	野菜類	カボチャ	< 1.0	魚類	タチウオ	< 1.0
	豚肉	< 1.0		タマネギ	< 1.0		キンメダイ	< 1.0
	豚レバー	< 1.0		タケノコ	< 1.0		イシモチ	< 1.0
	鶏肉	< 1.0		ショウガ	< 1.0		シログチ	< 1.0
	鶏レバー	< 1.0		ニンニク	< 1.0		エソ	< 1.0
乳製品	ゼラチン	< 1.0	きのこ類	シイタケ	< 1.0	魚類	パシフィックホワiting	< 1.0
	牛乳	< 1.0		マツタケ	< 1.0		ホッケ	< 1.0
卵類	鶏卵	< 1.0	芋類	ジャガイモ	< 1.0	いか・たこ類	スルメイカ	< 1.0
	ウズラ卵	< 1.0		サツマイモ	< 1.0		ヤリイカ	< 1.0
穀類	米	< 1.0		ヤマイモ	< 1.0		モンコウイカ	< 1.0
	小麦	< 1.0	昆布	< 1.0	ホタルイカ		< 1.0	
	蕎麦	< 1.0	ワカメ	< 1.0	マダコ		< 1.0	
豆類	大豆	< 1.0	海藻類	テングサ	< 1.0	ミズダコ	< 1.0	
	小豆	< 1.0		アオサ	< 1.0	イイダコ#	< 1.0	
	コーヒード	< 1.0		ヒジキ	< 1.0	アサリ	< 1.0	
果実類	バナナ	< 1.0		魚卵	トサカナリ	< 1.0	シジミ	< 1.0
	リンゴ	< 1.0	スサビノリ		< 1.0	ハマグリ	< 1.0	
	キウイ	< 1.0	イクラ		< 1.0	アカガイ	< 1.0	
	オレンジ	< 1.0	タラコ	< 1.0	マガキ	< 1.0		
	モモ	< 1.0	魚類	サケ	< 1.0	ホタテガイ	< 1.0	
種実類	落花生	< 1.0		サバ	< 1.0	イガイ	< 1.0	
	クルミ	< 1.0		スケソウダラ	< 1.0	サザエ	< 1.0	
	アーモンド	< 1.0		マダラ	< 1.0	ホッキガイ	< 1.0	
	カシューナッツ	< 1.0		イトヨリ	< 1.0	ツブガイ	< 1.0	
	ゴマ	< 1.0		マダイ	< 1.0	タニシ	< 1.0	
	香辛料	ワサビ		< 1.0	イワシ	< 1.0	アワビ	< 1.0
コショウ(黒)		< 1.0		マアジ	< 1.0			
野菜類	ナス	< 1.0			トビウオ	< 1.0		

### 測定条件

甲殻類キットⅡ「マルハニチロ」の取扱説明書に従い、抽出操作および測定操作を実施しました。

# 内臓除去

## 甲殻類キット「マルハ」(従来キット)との相関性



### 測定条件

甲殻類キットⅡ「マルハニチロ」および甲殻類キット「マルハ」の取扱説明書に従い、加工食品を用いて抽出操作および測定操作を実施しました。

## 偽陽性や偽陰性の可能性がある加工食品の測定結果

種類	品目	甲殻類表示	本キット 測定値(ppm)	従来キット 測定値(ppm)
海苔製品	焼のり	無	< 1.0	< 1.0
	味付けのり	無	< 1.0	< 1.0
	エビ等級のり	無	> 20*	> 20*
すりみ	パシフィックホワイティング <sup>g</sup>	無	< 1.0	< 1.0
	スケトウダラ	無	< 1.0	< 1.0
	イトヨリ	無	4.5**	5.9**
	タチウオ	無	5.9**	6.8**
	ホッケ	無	8.2**	10.3**
練り製品	かまぼこ	無	< 1.0	< 1.0
	魚肉ソーセージ 1	無	< 1.0	< 1.0
	魚肉ソーセージ 2	無	5.2**	5.8**
	ちくわ 1	無	< 1.0	< 1.0
	ちくわ 2	無	4.7**	6.9**
	さつまあげ	無	5.3**	5.8**
調味料	オキアミエキス	無	< 1.0	< 1.0
	カニエキス 1	有(かに)	< 1.0***	< 1.0***
	カニエキス 2	有(かに)	> 20	> 20
	エビエキス	有(えび)	> 20	> 20
健康粉末	キチン	有(かに)	< 1.0	< 1.0
	キトサン	有(かに)	< 1.0	< 1.0
	グルコサミン	有(えび、かに)	< 1.0	< 1.0

### 測定条件

本キット: 甲殻類キットⅡ「マルハニチロ」の取扱説明書に従い、加工食品を用いて抽出操作および測定操作を実施しました。

従来キット: 甲殻類キット「マルハ」の取扱説明書に従い、加工食品を用いて抽出操作および測定操作を実施しました。

\*海苔には「えび、かに」が共生しているため、採取する際に混入していた可能性があります。

\*\*すり身の原料である魚が「えび、かに」を補食しているため、加工工程において混入した可能性が考えられます。

\*\*\*酵素分解したエキスを使用しています。