魚アレルギーの原因たんぱく質を低減

魚アレルギーの原因となるたんぱく質(アレルゲン)を、酵素分解により低減することができました。

アレルゲンを低減化する対象魚種の決定

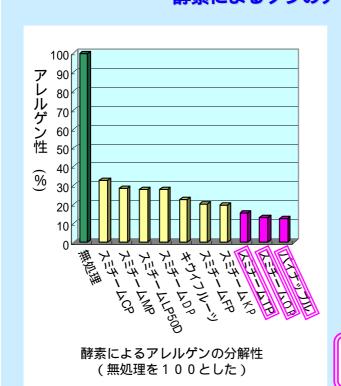
食物ルル・は乳幼児期に多い

乳幼児食に用いられる魚は何か

市販ペピーフードではタラが 最も多く使用されている

のアレルゲンの 分解を試みました。

魚によりアルルドン性 の強さに違いは? 主要 5 魚種 (サケ、アジ、マグロ、 サバ、タラ) のアレルゲン性評価 **ゲラ**が最も 強かった



魚肉と酵素を混合

用いた酵素

村介ルーツ果汁、パ イップ ル果汁、スミチーム (KP, DP, OP, LP50D, FP, MP,CP, TP:新日本化学工業株式会社製)無処理区は酵素の代わりに水を用いた

50 15 分 酵素反応

90 30分 酵素反応停止

魚ルル・・患者血清を用いて ルル・ン性を評価(ELISA法)

パ イナップル酵素、スミチーム OP、TP が アレルゲン分解に有効でした

魚介類アレルギー原因物質除去技術研究(研究継続中)

担当者:愛媛県工業技術センター 研究員 逢阪 江理