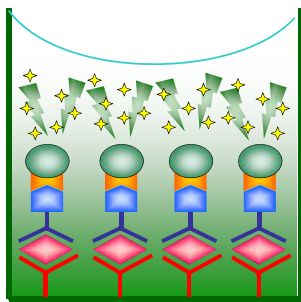


食肉製品に表示されている動物由来の原材料と、実際に使用されているものが一致しているかどうかを、ELISA分析で確かめます。ELISA分析では、動物由来のタンパク質を検出することにより、比較的簡便に肉種を判別できます。

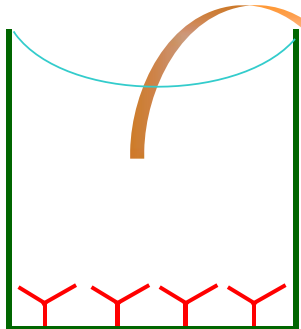
肉種判別の方法 (ELISA分析)

特定の肉種のタンパク質と結合する抗体を固着したプレートを利用します。



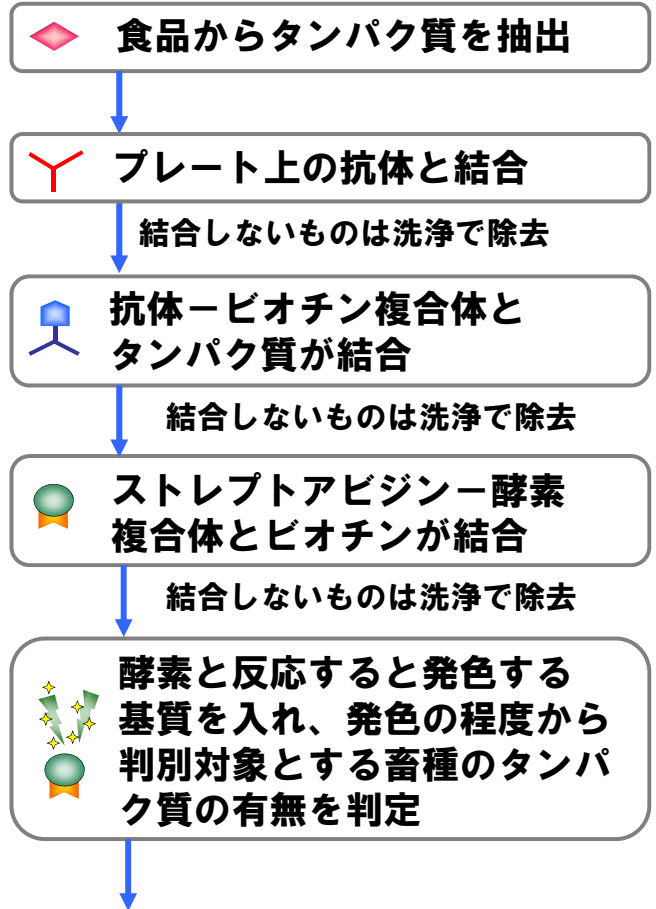
抗体と同種のタンパク質が抽出液に含まれている場合

結合し発色する



抗体と異種のタンパク質が抽出液に含まれている場合

結合しないものは洗浄で除去され発色しない



食品中に含まれる豚のタンパク質とプレートに固着された豚の抗体とが結合すれば発色します。右図の例では、原材料に豚を使用したもののみ緑色に発色し、豚を使用していないものは発色せず透明です。

豚抗体プレートで行った分析結果



原材料
食肉

豚



鶏



牛



羊

