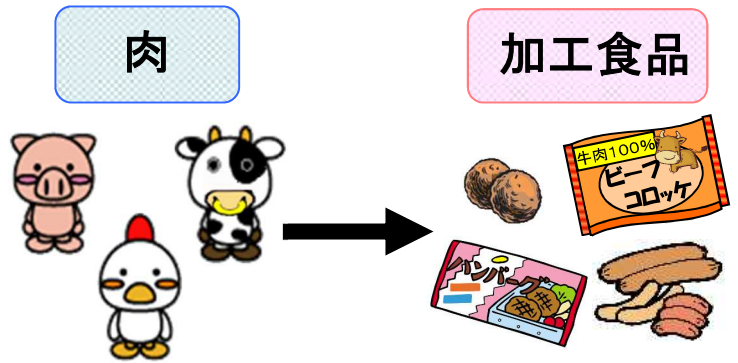


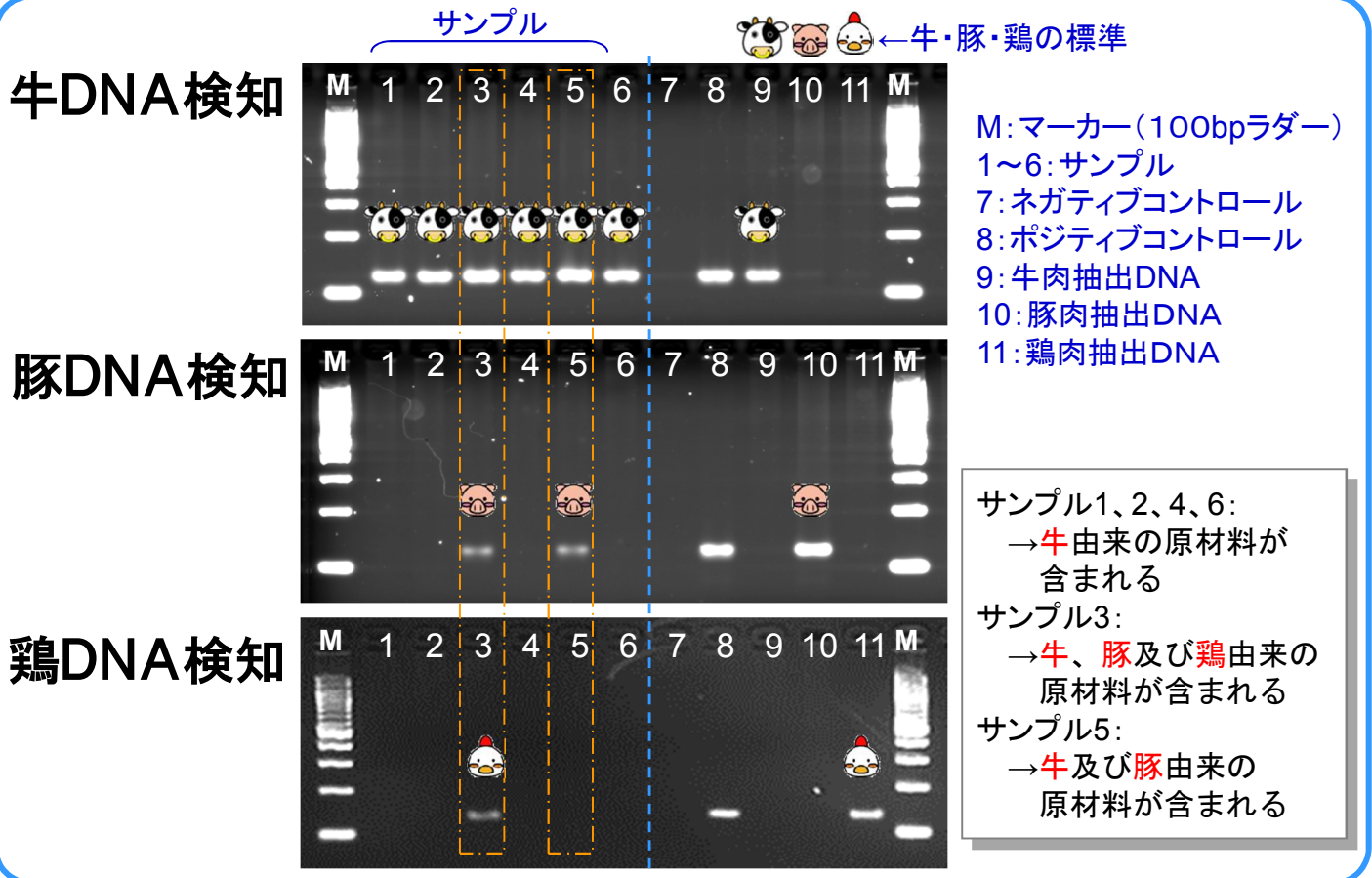
表示されている動物由来の原材料と、実際に使用されているものが一致しているかどうかを、動物由来DNAの検出を行うことで確かめます。

DNA分析では、ELISA分析による判別が難しいレトルトパウチ食品等も判別できる場合があります。



肉種判別の方法(DNA分析)

牛、豚及び鶏には、DNAの塩基配列の一部に違いがあります。PCR(ポリメラーゼ連鎖反応)法を利用して、食品中にどの動物由来のDNAが含まれているかを調べることで、原材料に使用されている肉の種類を推定します。



このように、表示内容と分析結果を照らし合わせて、表示が正しいかどうか検査しています。

* 動物由来DNAの検出に用いるプライマーに係る特許

独立行政法人農業生物資源研究所及び独立行政法人農林水産消費安全技術センター 肥飼料安全検査部が共同で特許を取得または出願中(特許第4117370号、特許第4854211号、特開2009-195226)