

アレルギー特定原材料 イムノクロマト モリナガ ナノトラップ Pro II シリーズ

モリナガ ナノトラップ Pro II は、専用測定機を使用せず約 30 分で目視判定できる迅速キットです。高効率の抽出液を採用することで、加熱や加工の有無を問わず様々な試料に対応でき、偽陰性リスクが低くなりました。また厚生労働省により通知指定されたアレルギー特定原材料測定用の FASPEK ELISA キットの測定結果との相関も高いです。

(製造：森永生科学研究所) rev.2025.11

商 品 名	対象原材料／キット名	感度 ※	コード
モリナガ ナノトラップ Pro II	卵	5ppm	3637FS6911
モリナガ ナノトラップ Pro II	牛乳	5ppm	3637FS6922
モリナガ ナノトラップ Pro II	小麦	5ppm	3637FS6931
モリナガ ナノトラップ Pro II	落花生	5ppm	3637FS6941
モリナガ ナノトラップ Pro II	そば	5ppm	3637FS6951
モリナガ ナノトラップ Pro II	大豆	5ppm	3637FS6971
モリナガ ナノトラップ Pro II	くるみ	5ppm	3637FS6981
モリナガ ナノトラップ Pro II	えび・かに	5ppm	3637FS6991
モリナガ ナノトラップ Pro II	カシューナッツ	5ppm	3637FS7001

価 格 各 10 本仕様 各種 16,000 円 (税別)
製 品 内 容 スティック 10 本 抽出液 ExSta™ (特許)、希釈液
※感度＝試験溶液中における特定原材料総タンパク質として 25ppb

保管条件 冷蔵 4～8℃

有効期間 製造後 12 ヶ月

目的・用途 食品中におけるアレルギー特定原材料の特定タンパク質の検出

原理・性能 イムノクロマト式 プラスチックスティックタイプ

操作方法例 詳細は取扱説明書を確認してください。
食品前処理＝均質化・希釈混合・10 分沸騰水浴加熱・遠心分離/ろ過・希釈
拭取試料前処理＝拭取綿棒を抽出液内で攪拌・10 分沸騰水浴加熱・希釈

1. スティックに 200μL 滴下
室温で 15 分間 インキュベート
2. スティックの赤紫色バンドの発色の有無で判断

液体・粉体や非加熱で加工度の低い食品では沸騰加熱の省略も可 (要問合)

他に必要 な プレンダーミキサー、遠心分離器、恒温水槽、ボルテクスミキサー、マイクロピペット、
試 薬 器 材 ろ紙ロートなど抽出・振とう器具 1 式

拭き取り・すすぎ水の試験にはナノトラップ Easy が
おすすめです

