

【比色分析法によるヒスタミン検出】

MyAbscope®は研究用途としてのみ使用して下さい。尚、ヒト、動物への医療、臨床診断等に使用しないで下さい。

比色分析法：溶液の色の濃さ、色調などを標準溶液と比較して定量する分析法

ヒスタミン：食品中（鮮度の落ちた魚など）に蓄積され、調理程度の加熱では分解しないため、食中毒の原因となる。一定量を超えたものを摂食した場合、じんま疹、嘔吐、下痢等のアレルギー様反応を示す

*使用キット推奨量の1/10スケール

＜実験プロトコル＞

使用キット：チェックカラーヒスタミン（キッコーマンバイオケミファ株式会社）

検体：ヒスタミン二塩酸塩（和光純薬工業株式会社）

比較対象機器：吸光度計B（株式会社共立理化学研究所）

ヒスタミン溶液	50 μL
発色試薬液	50 μL
酵素液	50 μL
計	150 μL

1. ヒスタミン溶液調整

① ヒスタミン二塩酸塩を滅菌蒸留水で溶解し、段階的な濃度（0, 0.4, 1, 2, 4, 6, 10 ppm）のヒスタミン溶液を調整

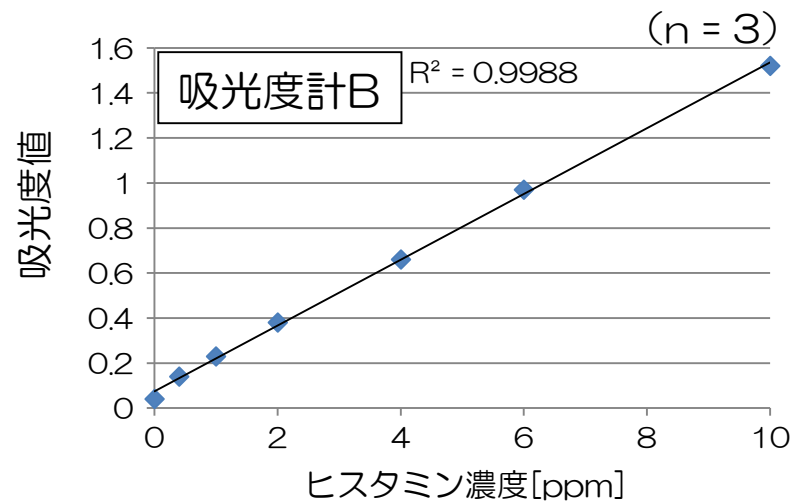
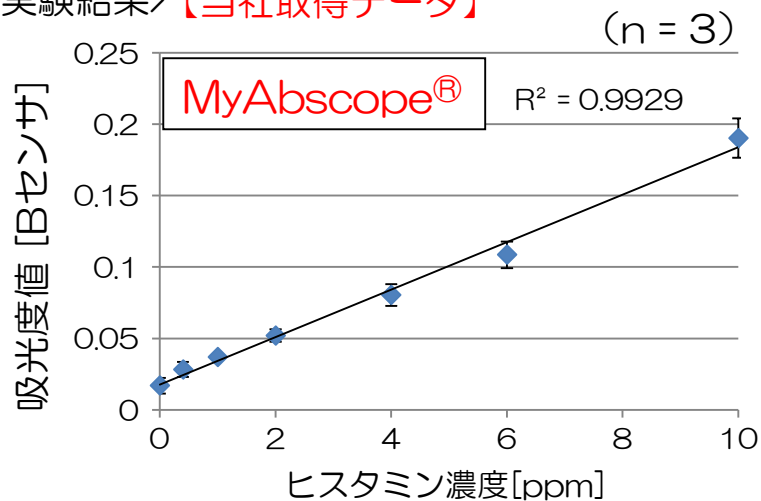
2. 酵素反応・測定

① 0.2 mLチューブに右表の組成*で反応試薬を調製し、MyAbscope®の恒温・吸光度測定部にセット

② 37°Cで15分酵素反応後、吸光度値を測定（Bセンサ：測定波長域 400~540 nm）

③ 使用キット推奨条件（右表の10倍量の試薬を使用）で2. ②と同様の操作を行い、比較対象機器（名称：吸光度計B）で測定

＜実験結果＞【当社取得データ】



MyAbscope®により食中毒の原因となるヒスタミンを使用キット推奨条件より少量の試薬量で検出可能！