

# AOAC-RI PTM認証のヒスタミン分析法

プロも喜ぶ  
分析キット

## チェックカラー ヒスタミン



簡単

試薬を溶かし、  
サンプルと混ぜるだけ

- ▶ 酵素の高い基質特異性により、強酸や有機溶媒を使わずに、簡単・安全な分析が可能です。

迅速

反応時間は15分

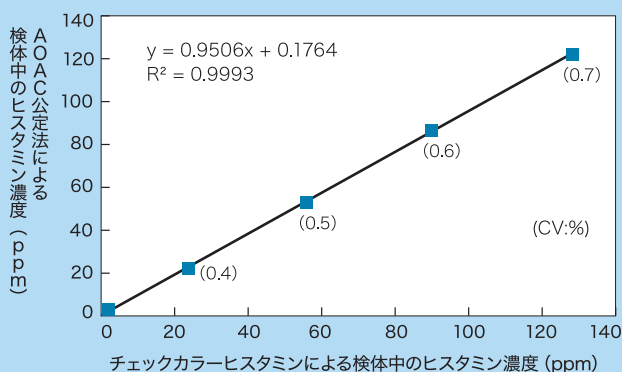
- ▶ 生魚なら、前処理作業を含めても1時間以内に分析結果が得られます。

正確

国際認証機関AOAC-RIの  
PTM認証取得

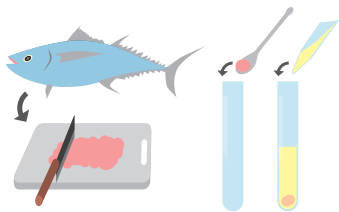
- ▶ 公定法と高い相関があります。

ヒスタミン測定における公定法との相関



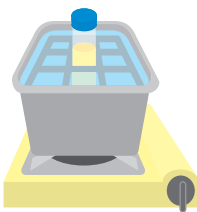
## 操作手順(生魚の場合)

### 1 サンプルの準備



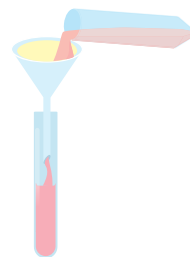
魚肉をミンチにします。ミンチ魚肉1g、抽出用溶液24mLを加え、撹拌します。(抽出用溶液は、キットには含まれておりません。)

### 2 抽出



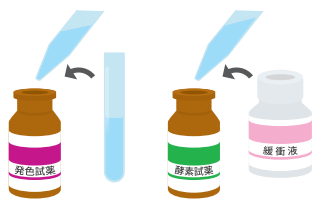
沸騰湯浴中で20分加熱処理を行います。その後冷水等で冷却します。

### 3 ろ過



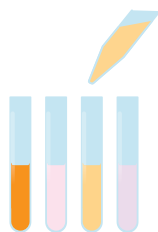
ろ紙でろ過し、検液とします。

### 4 試薬の準備



発色試薬を蒸留水で、酵素試薬を緩衝液で、溶解します。

### 5 反応



検液および各種試薬類をチューブに0.5mLずつ分注し、遮光下で37°C、15分加温します。

### 6 測定



各チューブの反応液の470nmにおける吸光度を測定し、計算式に当てはめてヒスタミン濃度を求めます。

#### 【ご注意】

- この試薬は、自主衛生検査・研究用途以外の目的に使用することは出来ません。
- この測定には、本キット、吸光度計以外にマイクロピペット等の器具やEDTA溶液が必要です。
- ヒスタミンはガラスに吸着しやすいため、使用する器具等はプラスチック製をご使用ください。
- 本キットは生魚用のヒスタミン測定用キットですが、前処理方法を変えることにより、生魚以外のサンプルにも適応可能な場合もございます。



操作動画は  
こちらから

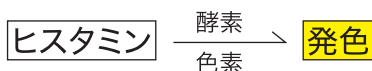
#### 【AOAC-RI PTM認証取得の測定対象】

マグロ(生・冷凍)、カツオ(生・冷凍)、サバ(生・冷凍)、ツナ缶(水煮缶、オイル缶)、魚醤(原料がカタクチイワシのもの)中のヒスタミン測定においてAOAC-RI PTM認証を取得しました。その他の魚、製品も測定可能です。AOAC-RIは国際的な分析法評価機関で、認証取得により更に検査の信頼性が認められました。

#### 【キット仕様】

- 検出範囲 0.4~6.0ppm(魚肉は25倍希釈するため10~150ppm)
- 商品コード 60441/60回測定用 30,000円

#### 測定原理



本測定は、ヒスタミンにヒスタミンデヒドロゲナーゼを作用させることで生じる発色反応を測定することにより、ヒスタミン濃度を定量します。  
※酵素:ヒスタミンデヒドロゲナーゼ、色素:WST-8

#### 推奨測定器

- 吸光度計B(型式 ABS-B470)
- 吸光度計RGB(型式 DPM2-ABS)

測定器に関するお問い合わせ先  
株式会社共立理化学研究所 Tel03-3721-9207  
※一般的な分光光度計もご使用いただけます。



チェックカラー  
ヒスタミンの詳細は、  
こちらのQRコードから

製造販売元:

**kikkoman**

**キッコーマンバイオケミファ株式会社**

東京 〒105-0003 東京都港区西新橋2-1-1  
TEL: 03-5521-5490 FAX: 03-5521-5498

大阪 〒556-0011 大阪府大阪市浪速区難波中2-10-70 なんばパークス内パークスタワー5階  
TEL: 06-6636-6867 FAX: 06-6636-6903

E-mail: biochemifa@mail.kikkoman.co.jp  
URL: http://biochemifa.kikkoman.co.jp

※本カタログ記載の表示金額は、税抜き、希望小売価格です。  
※本カタログに記載された内容は、了解なしに変更させていただくことがあります。

©2018 Kikkoman Corp(7201Q180601)