

平成 18 年 7 月 31 日  
東京都板橋区小豆沢 3-6-10  
オリエンタル酵母工業株式会社

### オリエンタル酵母工業は食品アレルギー検査事業を開始

オリエンタル酵母工業(株) (本社：東京都板橋区、社長：内藤利邦) は、長浜生物科学研究所 (滋賀県長浜市) 内にあります長浜ライフサイエンスラボラトリーにて、食物アレルギーの原因となる食品の検査事業を新たに開始いたしました。

既に厚生労働省が表示を推奨しております「特定原材料に準じる食品 20 品目」のうち、牛肉・豚肉・鶏肉の 3 品目の検査を実施しておりますが、4 月より新たに 12 品目のアレルギー物質の検査を開始いたしました。4 月は、“さけ、さば” から開始し、順次 8 月までに 12 品目全てを検査できる体制にいたします。

尚、受託検査だけでなく、試薬のキット化開発も進めており、3 年後の売上高として 1 億円を計画しております。

近年、食品の安心・安全に対する消費者の関心はますます高くなっており、平成 14 年 4 月から食品衛生法においてアレルギー物質を含む特定原材料 5 品目 (卵、乳、小麦、そば、落花生) の表示が義務付けられました。また表示が義務付けられていない 20 品目 (えび、かに、大豆、さば、さけ、あわび、いか、バナナ、やまいも、くるみ、りんご、キウイフルーツ、いくら、オレンジ、もも、まつたけ、ゼラチン、牛肉、豚肉、鶏肉) についても表示が推奨されております。

弊社の検査方法は、アレルギー物質を含む食物がそれぞれに持つ特異的な DNA 配列を PCR (DNA 増幅反応) で増幅させることにより、食品中に DNA が含まれているか否かを極微量で判定することが出来ます。従って、加熱等の加工で変性しやすいタンパク質を判定するのとは異なり、より安定な DNA を特異的、高感度に検出するという特徴を有しております。

本検出方法は日清食品(株)が開発したもので、弊社は既に同社と実施権につきライセンス契約を締結しております。

弊社では、平成 15 年 1 月に(株)日清製粉グループ本社・日立化成工業(株)と共同で、食品中に含まれるアレルギー物質を検出する PCR プライマーキット「アレルギーチェッカー」を開発し、販売してまいりました。

長浜ライフサイエンスラボラトリーは、平成 14 年「食品分野」「動物分野」「ヒト分野」の検査受託を行うため、厚生労働省認可の「登録衛生検査所」として設立いたしました。既に食品分野では表示義務 5 品目の検査を、動物分野では実験動物・コンパニオンアニマルの血液生化学検査や免疫学検査を、そしてヒト分野では人獣共通感染症として“Q 熱抗体検査”を受託しております。

以上