

DNAチップを使用した食品・飼料中の肉種判別試験のお知らせ

食品・環境分析においてグローバルリーダーであるユーロフィン・サイエンティフィック社は、DNAチップを利用し、食品・飼料中の、21もの動物肉種を一度に判別できる分析方法を立ち上げました。

2013年に起きた馬肉偽装事件後に、食品中の動物肉種判別は、欧州の飼料・食品業界において、非常に大きな関心事になってきています。従来の単一動物の肉種判別法では、もはや商品原料を認証する際などサプライチェーンの要件に十分に答えることができません。関連法規の順守はもちろん、商品のラベル内容との整合性、肉種の偽装(牛肉中の馬肉など)の確認などが求められています。

フランス・ナントにあるユーロフィンの生物分子検査の旗艦ラボは、食品・飼料中の多生物の分析範囲を拡大するために、DNAチップによる革新的な分析方法を開発しました。ミトコンドリアDNAを使用することで、サンプル到着後5日という短納期で、0.1%の微量な混入まで識別が可能になりました。この認証された試験法により、費用対効果が高く、多様な肉種を識別することが可能になりました。モジュールコンセプトの技術により、お客様のニーズに答える形で、21もの動物品種を一度に識別できます。この分析は、食肉、加工食品、飼料、ペットフード向けに開発されました。新たな定性分析方法により、ユーロフィンは品種特定PCR法から半定量試験まで含めた、幅広く差別化された肉種判別分析を提供します。

新たな肉種判別試験は、ユーロフィングループが保有する能力を最大限活用し、お客様へ最先端の分析ソリューションを提供可能にするとともに、世界の食品・飼料分析のリーディングラボとしての地位を証明しています。

ユーロフィン・サイエンティフィック社による英文プレスリリースはこちら

<http://www.eurofins.com/en/media-centre/press-releases/20150610.aspx>

※サンプルにより関税での制限がありますので、分析ご希望の際には事前にご相談ください。

【ユーロフィンによる真正分析】

ユーロフィンでは、肉種判別試験をはじめ、下記のような真正分析を提供しています。

- 天然品の判別(オリーブオイル、はちみつ、果汁、ワイン、魚など)
- 生物種・品種の判別(コメ品種、植物種、魚種)
- 産地判別(コメ、植物、魚、肉、果汁、ワイン)

詳細はこちら: <http://food.eurofins.co.jp/真正分析.aspx>

