

油脂の劣化状態を 2 分で確認できる試薬

OleoTest

試料となる油脂をチューブへ入れて
攪拌するだけで、油脂の劣化の指標であるモノグリセリドなどの極性化合物の量を色素変化により確認できます。



※本製品は研究用です。研究用以外には使用できません。

MEMO

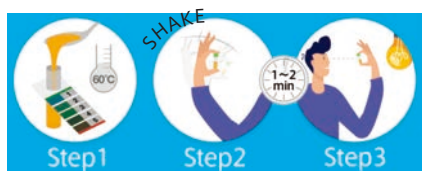
食品を高温の油脂（160℃以上）で長時間加熱すると、油脂は空気との接触による酸化、食品に含まれる水分による加水分解、重合などの化学反応が起こります。この反応によって、生体に悪影響をおよぼすモノグリセリド、ジグリセリド、重合トリグリセリドといった極性化合物が産生され、油脂の官能特性（香り、色、味）や健康への影響も変化します。食用油中の極性化合物量は、油脂の劣化の指標とされています。



特長

- 一般的な食用油脂（ヒマワリ油、大豆油、トウモロコシ油、ピーナッツ油など）の測定に適しています。
- あらかじめ試薬の入ったチューブに試料を添加し、色の変化を製品添付のカラースケールと比較して極性化合物量を求めます。
- 呈色は数か月間持続します。

操作方法概略



カラー スケール	極性 化合物量
青	>5%
黄	6~12%
緑	13~16%
赤	17~23%
黒	<24%

- 油脂試料と青色試薬を混合する。
- チューブのフタを閉め、激しく攪拌する。
- 2分間静置後、カラースケールと比較する。反応終了後、液状だった混合液は固化する。
- チューブは熱を避け、暗所で保存する（60℃で試薬が再溶解する）。

品名	メーカー	商品コード	包装 / 価格 (¥)
Oleotest			
	HYD	KIT3061	10 kits (10 tests / 1 kit) / 42,000
	HYD	KIT3062	4 kits (50 tests / 1 kit) / 65,000

NEW イムノクロマト/ELISA でグルテンを検出 GlutenTox シリーズ

食品や飲料中、実験台表面などに混入・残存するグルテンを、抗グリアジン 33 mer 抗体 (G12) を用いたイムノクロマト (スティック) または ELISA で検出できます。

※本製品は研究用です。研究用以外には使用できません。

GlutenTox シリーズ共通の特長

- コムギ、オオムギ、ライムギおよびオーツムギ由来のグルテンを検出できます。
- セリアック症の発症に関与しないトウモロコシやダイズのグルテン、イネ由来タンパク質とは交差しません。

スティックタイプ

Webに
動画あり

赤色素標識抗グリアジン 33 mer 抗体 (G12) をスポットしたスティックを使用して、グルテンを簡便・迅速に検出できます。



GlutenTox Pro

試料中にグルテンが存在する場合は青と赤線の2本の線が出現し(左)、グルテンが存在しない場合は青線のみ出現する(右)。

[メーカー: HYD]

品名	GlutenTox Pro Kit
検出限界	5, 10, 20, 40 ppm*
測定回数	25 strips
商品コード	KIT3000
包装	1 kit
価格 (¥)	72,000

*希釈率やドロップ数により異なります。

ELISA

競合法またはサンドイッチ法により食品中のグルテンを定量できます。

[メーカー: HYD]

測定法	競合法	サンドイッチ法
測定範囲	2.5~100 ppm	0.6~200 ppm
操作時間	約90分	
測定波長	450 nm	
商品コード	KIT3012 NEW	KIT3075 NEW
包装	1 kit	1 kit
価格 (¥)	105,000	105,000