

NEW



油脂の精製過程で生じる副産物であるクロロプロパノール類などの標準品

MCPD / Glyceridyl Ester

MEMO

食用油の製造において、原料から抽出した粗油を精製（色素、臭気成分などの不純物の除去）する工程で、もともと粗油に含まれていた成分が他の成分に変化する可能性があることが、分析化学技術の発達によって明らかになってきました。3-MCPD 脂肪酸エステル類（3-MCPDE）や、体内に入るとグリシドールに分解されるグリシジル脂肪酸エステル類も予期せずに生成する物質で、日本を含む世界各国で低減策が講じられています。

参考文献

- 農林水産省「食品中のクロロプロパノール類及びその関連物質に関する情報」
- 内閣府 食品安全委員会 食品安全関係情報「資料管理 ID syu04640050464」
- Frank, N., et al., *Food Addit. Contam. Part A, Chem. Anal. Control Expo. Risk Assess.*, **30** (1), 69~79 (2013). [PMID : 23083414]

ラインナップの 카테고리

- 2-MCPD 類
- 3-MCPD 類
- プロモプロパンジオール類
- グリシジルエステル類
- 安定同位体（重水素）標識グリシジルエステル類
- 安定同位体（重水素）標識 MCPD 類
- 安定同位体（¹³C、重水素）標識 MCPD 類

| 品名 | | 包装 / 価格 (¥) |
|---|---------|------------------|
| メーカー | 商品コード | |
| Glyceridyl Palmitate-d5 NEW | | |
| LFC | 41-4116 | 1 mg / 31,000 |
| LFC | 41-4116 | 5 mg / 83,000 |
| LFC | 41-4116 | 10 mg / 147,000 |
| 化学式: C ₁₉ H ₃₁ D ₅ O ₂ , M.W.: 317.52, 純度: >99% | | |
| 3-Chloro-1,2-propanediol-d5 NEW | | |
| LFC | 41-3012 | 5 mg / 22,000 |
| LFC | 41-3012 | 10 mg / 28,000 |
| LFC | 41-3012 | 100 mg / 119,000 |
| 化学式: C ₃ H ₂ ClD ₅ O ₂ , M.W.: 115.57, 純度: >99% | | |

※上記以外の製品については、フナコシ Web をご覧ください。

ウェビナーのお知らせ

【演題】ATCC® の NGS 解析標準品で、マイクロバイーム解析の標準化を実現！

16S rRNA とショットガンメタゲノムの解析手法の複雑さは、マイクロバイーム研究の大きな課題です。DNA 抽出や PCR による増幅、ライブラリー調製、シークエンス、データの解釈の過程において、重大なバイアスが生じることもあります。しかし、アッセイの標準化には、障害があります。それは、入手できる標準品の種類が限られていることです。ATCC® は、この問題に直面する研究者をサポートするために、配列決定および、特性評価済みの ATCC® が保有する菌株の中から、表現型や遺伝子型の属性、臨床環境、自然環境下における含有率に基づいた NGS 標準品を開発しました。さらに、データ解析で生じるバイアスを排除し、シンプルな操作で解析結果が得られるデータ解析モジュールを One Codex 社と共同で提供しています。

本ウェビナーでは、これらについて詳細をご案内させていただきます。

- 開催日時：2024年5月10日(金) 16：00～（日本時間）
 - 言語：英語（分かりやすい英語で講演予定）
 - 演者：Mr. Kyle Young, M.B.A., B.S.
 - お申し込み締め切り：2024年5月9日(木)
- (Product Manager for ATCC® Molecular Diagnostics, Virology, and for the extended Microbiology collection.)

ウェビナーのお申し込みはこちらから

Web ページ番号 71565

