

ふつうのコメと比較すると…。

1

コメのたんぱく質の画分と存在比

コメのたんぱく質をそれぞれの画分に分け、定量した結果を下記に示します。

(※ 2009年製)

(単位: mg/g-Dry (16.0))

種類	塩可溶性たんぱく質 (グルテリン・アロブリン)	塩不溶性たんぱく質 [*] (グルテリン・アロブリン)
ふつうのコメ	16.0 ± 0.8	59.3
A-カットのコメ	0.8 ± 0.8	51.8

$(16 - 0.8) \div 16 \times 100 = 95\%$ カット

通常、たんぱく質は加熱によって変性します。

この分析結果は非加熱のコメを分析依頼しました。

※1 試験依頼先: 財団法人日本食品分析センター
試験品検査番号: 17年10月 平成29年09月27日
試験品検査報告書番号: 第00041067-0007
当院受取の方法による分析値

※2 試験依頼先: 財団法人日本食品分析センター
試験品検査番号: 17年10月 平成29年09月27日
試験品検査報告書番号: 第00041067-0007
当院受取の方法による分析値

2

電気泳動像



コメの塩可溶性たんぱく質を電気泳動法により分析した結果を示します。

Aの“A-カットのコメ”は、主要なアレルゲンとされている14~16kDa[※]も含めて、Bのふつうのコメよりも、極度に塩可溶性たんぱく質が低減していることがわかります。

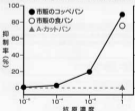
※1 出典: T. Nakai, A.M. Sharma, N. Aoki, & R. Nakamura, "The Content and Molecular Weight of Proteins in Rice", *Journal of Food Science*, 28(1), 1999, 128-130

A: A-カットのコメ B: 通常のコメ 泳動液: 0.1M Tris-HCl

4

抗原抗体反応試験 (A-カットパン)

小麦アレルギー患者の血清を用いて抗原抗体反応試験 (RAST: radioallergen sorbent test) を行った例です。

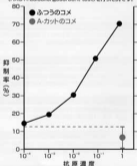


“A-カットパン”は市販の食パンと比較して、抗原量が100万分の1程度に低減していることがわかります。

3

抗原抗体反応試験 (A-カットごはん)

コメアレルギー患者の血清を用いて抗原抗体反応試験 (RAST: radioallergen sorbent test) を行った例です。



“A-カットのコメ”はふつうのコメと比較して、抗原量が1万分の1以下に低減していることがわかります。

■ 市販の食パン - 食パンは—