

Allergen Analyser

Flera av våra vanligaste livsmedel kan hos vissa personer ge upphov till allergiska reaktioner. Även om det bara finns spår av livsmedlet i fråga kan det utgöra ett stort problem för allergikerna om det inte anges på produktens ingrediensförteckning. I Livsmedelsverkets föreskrift LIVSFS 2004:27 om märkning och presentation av livsmedel listas vissa allergenframkallande ämnen som alltid ska ingå i en produkts ingrediens-förteckning om de förekommer i livsmedlet. Denna lista grundar sig på EU-direktiv/13/EG med ändringar t.o.m. 2008/5/EG och innehåller de livsmedel som är mest kända för att orsaka en allergisk reaktion.

ScanBi Diagnostics erbjuder analyser av ett flertal av de allergener som finns med på EU:s lista. Våra analyser utförs antingen med ELISA-teknik som är en proteinbaserad metod eller PCR-teknik som baseras på DNA.

Alla analyser utförs på vårt laboratorium i Alnarp, Malmö, vilket medför att vi under hela analyskedjan har full kontroll över ditt prov och att vi därmed kan erbjuda snabb och effektiv service till dig som kund. Normalt kan du förvänta dig svar inom 3–5 dagar från det att provet ankommit till laboratoriet men vid expressanalys kan svar ges redan nästa dag.

För mer information kontakta ScanBi Diagnostics via:

- E-post: order@scanbi.se
- Hemsida: www.scanbi.se
- Tel: 040 41 53 21



ScanBi Diagnostics erbjuder ett brett produktsortiment av allergenanalyser i livsmedel där merparten av våra analyser är ackrediterade enligt ISO 17025. Vid analys av allergenförekomst används vanligtvis två metoder ELISA och PCR.

ELISA

ELISA är en metod som bygger på att proteiner detekteras av specifika antikroppar. En av fördelarna med metoden är att den kan spåra låga halter av det allergena livsmedlet, oftast ner mot 1 ppm. ScanBi Diagnostics använder sig av kommersiella ELISA-tester speciellt framtagna och validerade för de olika allergenerna.

Realtids-PCR

Med PCR-teknik detekteras en, för livsmedlet, specifik DNA-sekvens. Metoden är oftast kvalitativ med en detektionsgräns ner till 10 ppm beroende på livsmedel samt hur det har processats. En fördel med realtids-PCR är att det är en robust metod som sällan ger falskpositiva svar. Testerna baseras på både externt och internt validerade metoder.

Produktutbud

Analys	Detektionsgräns
ELISA (kvantitativ)	
Gluten (gliadin)	2,5 ppm
Kasein	0,5 ppm ¹
Hasselnöt	2,5 ppm
Mandel	2,5 ppm
Ägg	0,5 ppm
Betalaktoglobulin	0,2 ppm
PCR (kvalitativ)	
Soja	5 DNA kopior ²
Ärtor	5 DNA kopior ²
Senap	5 DNA kopior ²
Selleri	5 DNA kopior ²
Fisk	5 DNA kopior ²
Vete	5 DNA kopior ²

¹) LOD/LOQ 2,5 ppm för bageriprodukter, kak- och brödmixer samt korv.

²) 5 DNA kopior motsvarar en detektionsgräns ner till 10 ppm.