

## パンソルビン・トラップ法による食品検査法の構築 (検討2)

東方美保・田中智之\*<sup>1</sup>\*<sup>1</sup> 堺市衛生研究所

平成21年度厚生労働科学研究費補助金(食品の安心・安全確保推進研究事業)

「食品中のウイルスの制御に関する研究」研究協力報告書 187-197 (2010)

食品検体からノロウイルス(NV)を検出するための実践的な濃縮法として、斎藤らが平成19年度から開発に着手したパンソルビン・トラップ法について、抗原-抗体-パンソルビン複合体を形成させる処理の簡略化、および多種類の遺伝子型のNVへの適用拡大を検討した。複合体形成処理については、反応時間の短縮(60分→15分)も含めた作業の単純化が可能であることを確認した。遺伝子型の適用範囲拡大の検証にあたっては、16種類の遺伝子型(GI/1, 2,

3, 4, 8, 11、GII/1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12)のNVについて、対応する単味血清、遺伝子群別のプール血清、NVプール血清を用いた場合に検出可能であることを確認した。

実際に食中毒疑い事例が発生し推定原因食品からのウイルス濃縮を試みる場合は、喫食者糞便のリアルタイムPCR検査で得られる遺伝子群別検出結果を参考に、遺伝子群別プール血清を利用するのが、現時点で最もバランスがとれた選択肢と考えられた。