

宇宙食における食物アレルギーに関する研究 Study on food allergy in space foods

鈴木 紀恵^{1*}, 下田 彩未¹, 清水 絵里¹, 下山 香¹, 片山 直美¹

Kie Suzumura^{1*}, Ayami Shimoda¹, Eri Shimizu¹, Kaori Shimoyama¹, Naomi Katayama¹

¹名古屋女子大学 家政学部 食物栄養学科

¹Nagoya Women's University, Food Science and Nutrition

目的：宇宙滞在において食物アレルギーが発症してしまうと、場合によってはアナフィラキシーショックを起こして死に至る可能性がある。原材料としてアレルゲンが含まれていない場合であっても、製造過程で混入してしまう可能性を否定できない。宇宙滞在において楽しみの一つである食事で命を落とすことが無いように、アレルギーキットを用いて検査をする必要がある。

そこで本研究はそば、ピーナッツについて検査キットを用いて、市販品の検査を行い、アレルゲンの混入について調べることが目的とした。

方法：ナノトラップ（モリナガ特定原材料イムノクロマト法キット）を用いて、市販品の中に含まれるソバとピーナッツについて検査して、混入の有無を明らかにすることを目的とした。

市販品は調味料 10 種類、食品 17 種類、菓子 9 種類を検査した。

結果：20 種類の食品の内、そばで陽性反応があったのは 7 種類であった。原材料名に表示が無く、製造過程で含まれる可能性がある则表示されていた食品 14 種類の内、4 種類に反応があった。

また、ピーナッツでは 20 種類の食品の内、5 種類に陽性反応が出た。また原材料名に表示が無く、製造過程で含まれる可能性があるとの表示があった 15 種類の内、陽性であったのは 2 種類であった。

考察：今回調べた市販品の結果から、製造過程で含まれる可能性がある場合、アレルギー検査を行ってから使用することが必要であると言える。今後の宇宙食の製造過程や、宇宙船での調理において、十分に注意する必要があると考える。

キーワード: アレルギー, 宇宙食, 調味料

Keywords: Allergy, Space foods, Seasoning