

測定機器不要のヒスタミン測定キット

何時でも、何処でも、誰でも
ヒスタミン検査が簡単に行えます！

ヒスタミンチェックスワブ

Histamine Check Swab

簡単

サンプル前処理後、
綿棒につけるだけ

迅速

反応時間はわずか5分

機器
不要

色の変化を
目視確認するだけで判定可能

各ヒスタミン濃度の発色例



0 ppm

20 ppm

40 ppm

60 ppm

80 ppm



▶ 魚肉、鰹節・削り節、魚醤などのヒスタミン測定に！

測定原理

ヒスタミン

酵素
色素

発色



魚加工現場



鰹節・削り節



魚醤

kikkoman 

操作手順(魚肉など固形物の場合)

- 

魚肉をミンチにします。
- 

ミンチした魚肉を水で2～5倍に希釈します。



サンプルによっては、誤発色する場合があります。加熱処理(沸騰湯浴中5分など)をすることで改善する可能性があります。
- 

5分程度静置します。その後、固形分がつかないよう、液に綿棒を浸します。
- 

綿棒ホルダーを本体に押し込みます。

◀抽出試薬
◀発色試薬
- 

振り下ろし、抽出試薬をすべて測定チューブに落とします。
- 

溶け残った発色試薬を十分に溶かします。
- 

5分後に発色度合いから希釈後のヒスタミン濃度を確認します。

【ご注意】

- 本キットは自主検査・研究用途以外の目的に使用することは出来ません。
- 前処理のために、プラスチック製の容器をご用意ください。
- 本キットはヒスタミン量を測定する簡易キットです。測定サンプルやサンプルの前処理方法によっては、誤発色が起こるなど、正確にヒスタミンを測定することが出来ない場合があります。正確にヒスタミンを定量する場合は当社製ヒスタミン定量キット「チェックカラーヒスタミン」をお使いください。
- 本キットをご使用前に、キットに添付された取扱説明書をよくお読みいただき、ご使用ください。
- 本キットは、室温(18～30℃)に戻してご使用ください。

【キット仕様】

- 検出範囲 20 ppm ～ 80 ppm (サンプル2倍希釈時は、40ppm ～ 160 ppm)
- 反応時間 5分
- 検出方法 色の発色度合いを目視で確認



ヒスタミンチェックスワブの詳細は、こちらのQRコードから

製造販売元:

kikkoman

キッコーマンバイオケミファ株式会社

東京 〒105-0003 東京都港区西新橋2-1-1

大阪 〒556-0011 大阪府大阪市浪速区難波中2-10-70
なんばパークス内パークスタワー5階

E-mail : biochemifa@mail.kikkoman.co.jp

URL : <https://biochemifa.kikkoman.co.jp>

※本カタログに記載された内容は、了解なしに変更させていただく事があります。

©2019 Kikkoman Corp. (7411Q200701)