



ヒスタミンチェックスワブは、  
測定サンプルやサンプル前処理方法によって  
**誤発色\***が起こる可能性があります。  
お客様のサンプルが分析可能か、まず最初に  
**誤発色確認用キット**でお確かめください。

\*誤発色：サンプル中にヒスタミンが含まれていないにもかかわらず、着色してしまう擬陽性のこと。

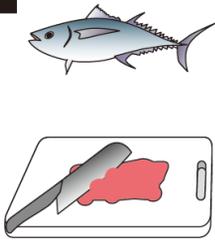
### 誤発色確認用キット (持ち手が緑です。)

ヒスタミンチェックスワブと同じように使用します。

- ・着色なし：ヒスタミンチェックスワブで測定可能
- ・着色あり：ヒスタミンチェックスワブでは測定不可

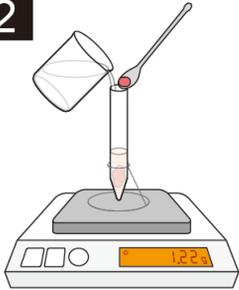
### 確認方法

**1**



魚肉をミンチにします

**2**



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。



**3**



5分程度静置します。その後、固形分がつかないように、液に綿棒を浸します。



**○** 分析可能です。



**×** 分析に適してません。



※誤発色の程度は薄い色から濃い色まで様々です。

