

## **Kvantitativní stanovení proteinů vajec kura domácího (*Gallus gallus*) s vysokým alergenním potenciálem v těstovinách metodou LC/MS/MS.**

Mgr. Pavel Krčmář, Ph.D., Mgr. Ondřej Polanský, MVDr. Eva Renčová, Ph.D.

Počet obyvatel s potravinovou alergií stále narůstá. Alergeny slepičích vajec zejména vaječného bílku jsou termorezistentní a mají velmi vysoký alergenní potenciál. Patří k nejrozšířenějším potravinovým alergenům u dětí i dospělých. Aby bylo možné ochránit alergické spotřebitele před nečekanou alergickou reakcí, je třeba mít k dispozici moderní a citlivé analytické metody, které umožní stanovení alergenů v potravinách a kontrolu deklarací na jejich obalech. Nejčastěji se pro tato stanovení používají ELISA metody, ale tyto nejsou dostatečně citlivé a obtížně se jimi stanovuje kvantita. Proto je nutné vyvíjet další, citlivější, specifitější a zejména kvantitativní metody. Jednou z rozvíjejících se metod pro kvantitativní stanovení alergizujících proteinů v potravinách je metoda LC/MS/MS. Ke kvantitativnímu stanovení bylo přistoupeno rovněž na základě zájmu ze strany SVS ČR.

Byla vypracována metoda LC-MS/MS pro kvantitativní stanovení hlavních vaječných alergenů (ovalbuminu, ovotransferrinu, lysozymu, apovitelleninu a vitellogeninu) v těstovinách. Metodu je však nutné ještě dále ověřit na větším počtu vzorků a pomocí externího standardu určit limit detekce. Předpokládáme, že metodu bude možné po dalším ověření a validaci využít pro kontrolní účely dozorových orgánů.