

Kvantitativní stanovení vybraných alergizujících proteinů vajec kura domácího (*Gallus gallus*) v těstovinách metodou LC/MS/MS

Mgr. Pavel Krčmář, Ph.D.¹, MVDr. Eva Renčová, Ph.D.²

¹ Výzkumný ústav veterinárního lékařství, v.v.i.

² Ústav pro kontrolu biopreparátů a léčiv

Byla vypracována metoda LC-MS/MS pro kvantitativní stanovení hlavních alergenů vaječného bílku (ovalbuminu, ovotransferrinu, lysozymu), a vaječného žloutku (apovitelleninu a vitellogeninu) pomocí izotopově značených peptidových markerů. Bylo nalezeno 11 nových vhodných sekvencí peptidových markerů. Metodu je však nutné ještě dále ověřit na větším počtu vzorků potravin a určit limit detekce. Předpokládáme, že metodu bude možné po dalším ověření a validaci využít pro kontrolní účely dozorových orgánů, a to nejen pro stanovení alergenů, ale i v oblasti falšování potravin.