

Metóda na kvalitatívnu analýzu sóje (*Glycine max*) v mäsových výrobkoch

Zuzana Godálová, Jiří Šmíd, Ľubica Piknová, Tomáš Kuchta

Výskumný ústav potravinársky, Priemyselná 4, Bratislava
zuzana.godalova@centrum.sk

Alergia na potraviny je vážnym zdravotníckym problémom, k riešeniu ktorého prispieva označovanie potravín z hľadiska obsahu alergénov podľa Európskej Smernice Európskeho parlamentu a Rady 2003/89/ES, ktorou sa mení a dopĺňa smernica 2000/13/ES [1, 2]. Medzi plodiny, ktoré často vyvolávajú alergické komplikácie patrí sója (*Glycine max*), ktorá sa veľmi často vyskytuje v potravinách v rôznom štádiu opracovania a v rôznom množstve. Samotnú alergenicitu spôsobujú hlavne proteíny vicilín a legumín [2, 3]. Technologické postupy spracovania potravín a ich štruktúra môžu meniť alergenicitu potravín [4].

Sója ako potenciálny alergén musí byť označovaná na obale potraviny [2]. Na identifikáciu sóje v mäsových výrobkoch sme použili 5'-nukleázovú polymerázovú reťazovú reakciu s priebežnou fluorometriou (*real-time* PCR) s primermi a sondou typu TaqMan orientovanými na lektínový gén (*Le2*) špecifický pre sóju. Vypracovaná metóda bola špecifická pre sóju (inkluzivita bola 100 %, exkluzivita bola 100 %). Na vzorkách DNA sa stanovil detekčný limit 2,75 pg a na vzorkách modelových paštét s obsahom sójového proteínového koncentrátu sa stanovil praktický detekčný limit 0,02 %. Vypracovaná metóda je vhodná na kvalitatívnu analýzu sóje v mäsových výrobkoch.

[1] Poms, Anklam, *Journal of AOAC International*, **2004**, 87, 1391–1396.

[2] Espineira, Herrero, Vieites, Santaclara, *Food Additives and Contaminants*, **2010**, 27, 426–432.

[3] Breiteneder, Radauer, *The Journal of allergy and clinical immunology*, **2004**, 113, 821–830.

[4] Mills, Mackie, *Curr Opin Allergy Clin Immunol.*, **2008**, 5, 38–42.