

予測微生物学を利用した食品の安全性確保 ーデータベースの活用ー

食品における細菌増殖を予測する

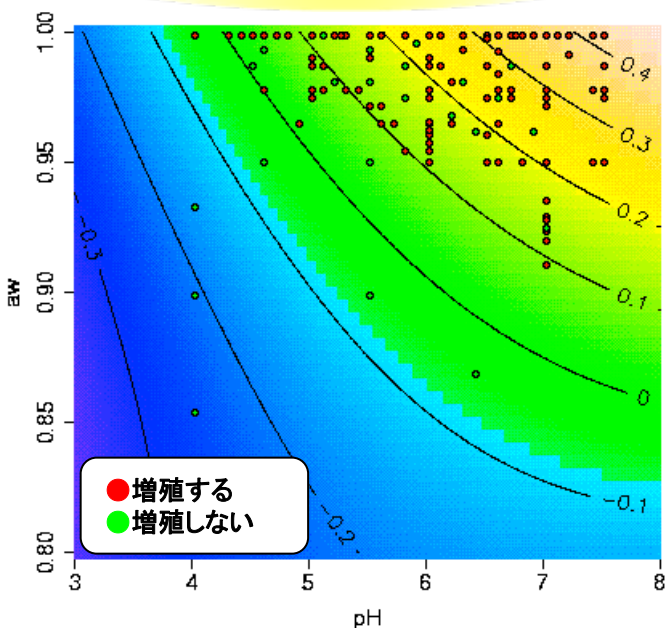
- ✓ 増殖する／増殖しない環境条件を知る。
- ✓ 増殖速度情報から増加菌数の推定する。

そもそも、加工食品の設計では
増殖させない条件設定が必要

増殖する／増殖しない情報に加えて
増殖速度の情報(等高線)を検索可能

データベース化で
検索が容易に！

MRV: Microbial Responses Viewer



成果の概要と実用上の利点

- ① 細菌の増殖する／増殖しない環境条件（温度，pH，水分活性（ a_w ））を検索できる。
- ② 温度，pH，水分活性（ a_w ）の影響による細菌の増殖速度情報を検索できる。
- ③ 多様な条件下における細菌挙動を容易に視覚的に比較検討できる。

参考：MRV: Microbial responses viewer (<http://cbnfri.dc.affrc.go.jp/>)

ComBase: <http://www.combase.cc/about.html>