

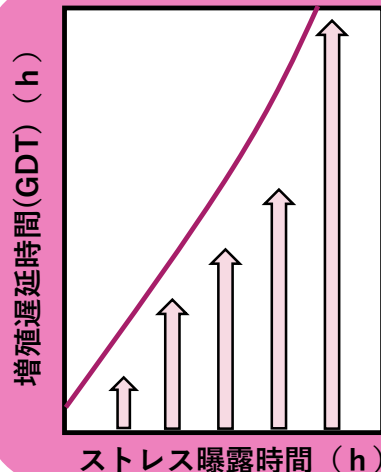
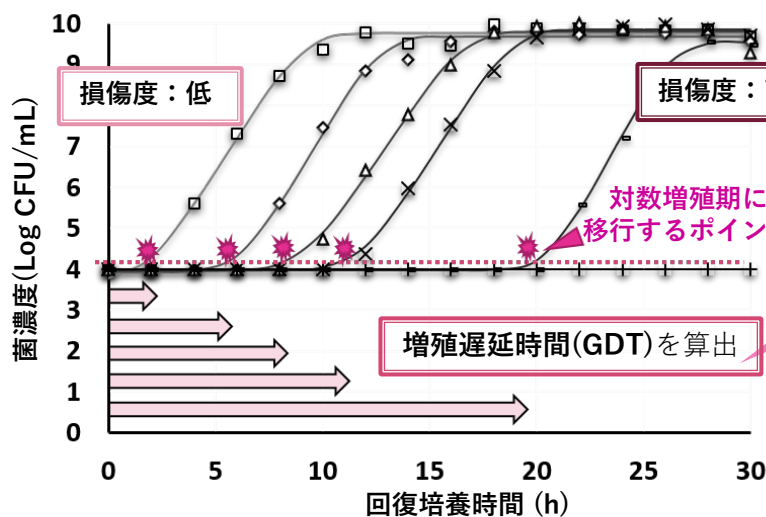
# 食品に潜む損傷菌を見つける

## — 定量PCR法を用いた損傷菌の増殖遅延観察法 —

### 成果の特徴

- 食品中で発生する損傷菌について、菌の回復の様子を定量PCR法により観察し、「増殖遅延時間 (GDT)」を損傷度指標とした損傷菌評価法を検討しました。
- 味噌等の食品中においても、損傷菌の増殖遅延時間を取得することが出来ました。

### 定量PCRにより、損傷菌の回復過程をモニタリング



定量PCRを用いることで、  
食品でも損傷菌評価ができる可能性

### 成果の活用

食品中で発生する損傷菌の把握により、適切な微生物制御処理条件の設定が可能になります。食品毎・食中毒菌種毎に、損傷菌発生状況の把握が出来る可能性があります。

#### 参考論文

Hosotani Y., Noviyanti F., Koseki S., Inatsu Y., Kawasaki S.. (2018) LWT – Food Science and Technology 96, 426-431