

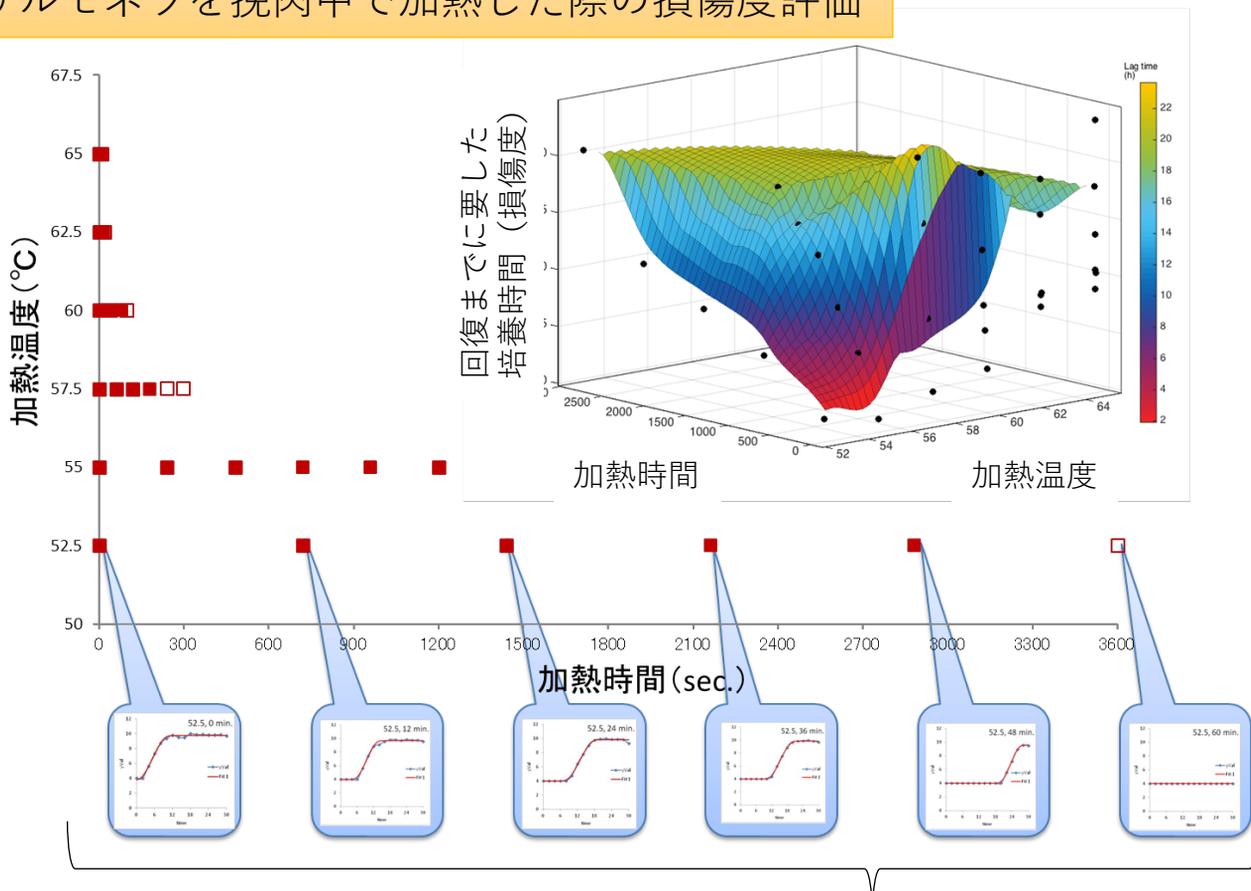
加熱によるサルモネラの損傷度評価

－リアルタイムPCRモニタリング技術の活用－

成果の特徴

- リアルタイムPCR技術を用いて食中毒菌の損傷度の把握方法を開発
- 増殖遅延時間を指標として食品中で損傷を被ったサルモネラの損傷度を評価
- 食品中での損傷度評価が可能

サルモネラを挽肉中で加熱した際の損傷度評価



サルモネラの回復能をリアルタイムPCRで取得

成果の活用

これまで食中毒菌の損傷を評価するために多くの手法が開発されてきましたが、実際の食品のように雑菌や食品残差を多数含む検体には、適用が難しい問題がありました。リアルタイムPCRによる増殖能モニタリング技術により、上記の条件下でも微生物の損傷度評価が可能になると考えており、適用幅を検討しています。

参考

Kawasaki, S., Hosotani, Y., Noviyanti, F., Koseki, S., Inatsu, Y. (2018) *LWT - Food Science and Technology* **90**, 499-504.

特許番号：特許第6796830号