

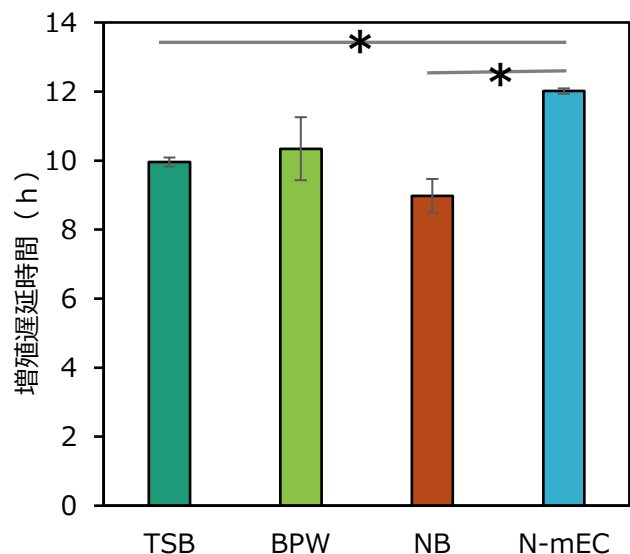
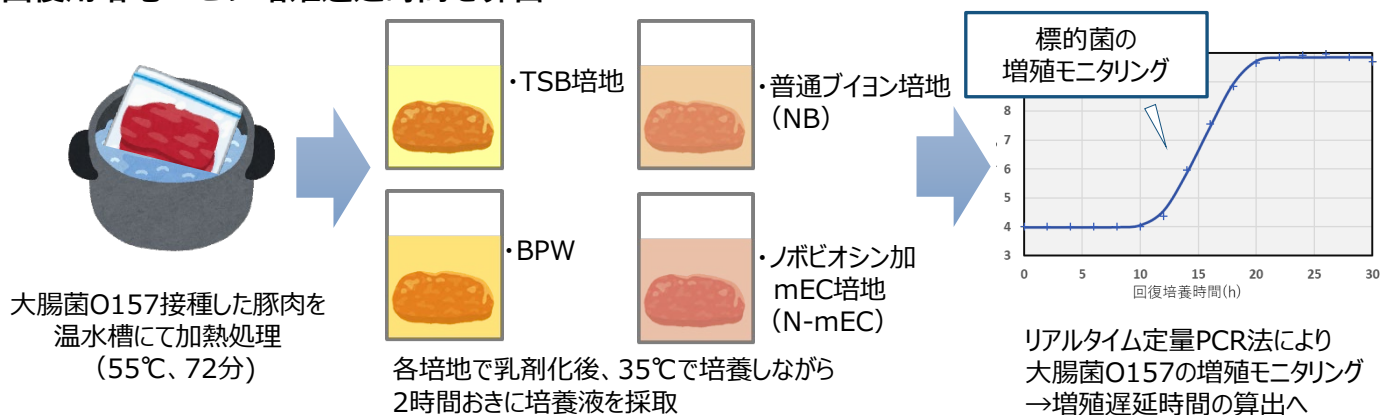
食品中に生残している食中毒菌を適切に検出するための培養法の検討

成果の特徴

- 食中毒菌の検出率向上には、損傷菌を適切に回復できる増菌培養条件が重要となる。
- 本研究では、加熱処理した豚挽肉中に生残する大腸菌O157について、回復培養時の増殖遅延時間（回復に必要な時間）を培地間で比較した。

成果の内容

回復用培地ごとに増殖遅延時間を算出



培地の組成によって、「回復に要する時間」に違いがある

食品成分の影響は？
菌体の損傷がより進んだら？

55°C、72分間の加熱処理を施した大腸菌O157の各種増菌培地における増殖遅延時間の比較 (n=3, 平均値±標準誤差, * p<0.05)

成果の活用

食品の残渣が含まれる試験系でも、標的としている食中毒菌の「適切な培養法」を検討することが可能となる。