

大腸菌群用(油脂系用)SensiMedia 使用説明書

マイクロバイオ株式会社

1. 特徴

この SensiMedia は油脂系の試料(マーガリン等)を培地になじませ大腸菌群を迅速に検出できるようにし、検査精度の高い 5ml(固形量約 5g)の検査を可能にしたものです。

2. 概要

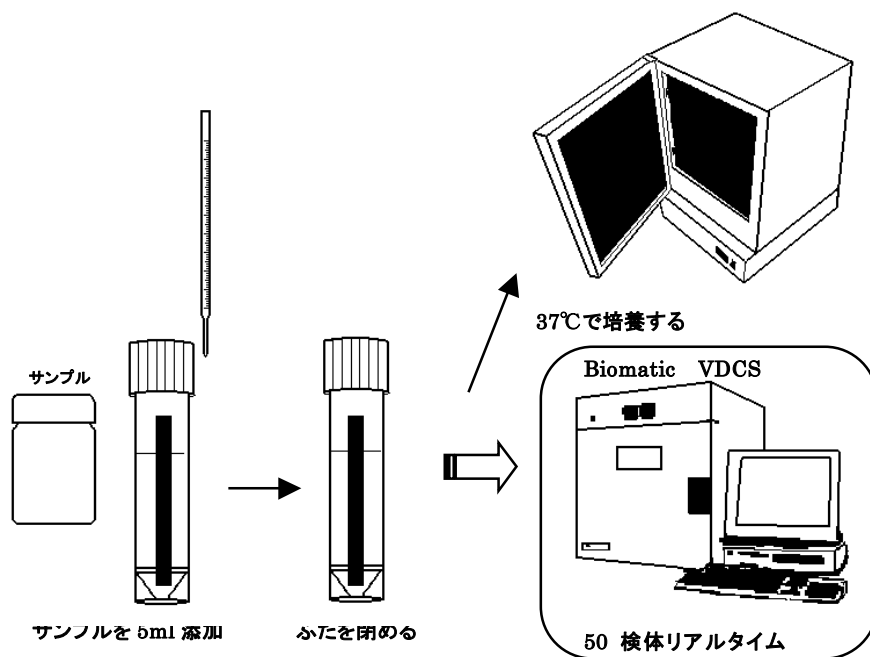
大腸菌群は無芽胞のグラム陰性桿菌で、乳糖を分解して酸とガスを産生する好気性及び通性嫌気性の細菌群と定義されています。大腸菌群は大腸菌をはじめ、クレブシエラやエンテロバクター等の腸内細菌科の菌種が多く含まれ、検体の由来や取扱状況を考慮した上で衛生上の指標として扱われています。危害微生物を多数包含する事から食品衛生法においては、大多数の食品で陰性が求められています。

3. 検査の手順 (20℃以上の環境で、クリーンベンチ等の無菌操作をお勧めします。)

3-1 サンプルを準備します。

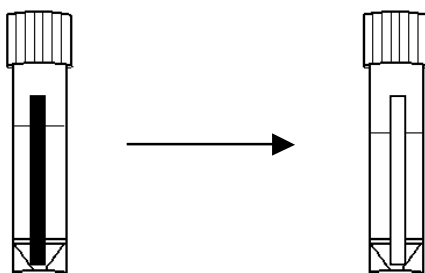
3-2 SensiMedia のキャップを開け、試料を 5ml(固形量約 5g)を添加します。

3-3 キャップを閉め、軽く振り混ぜインキュベータ(37℃)で培養します。
Biomatic VDCSを使用する場合は、50本をリアルタイムに計測できます。



4. 判定

センサー色が青色から黄色に変われば大腸菌群は陽性と判断します。



5.保管方法

暗所で室温の暗所で保管して下さい。

標準菌株による SensiMedia の特性は下記に示すとおりですので、試料及び危惧される菌を用い、これを参考にプロトコルを設定してご使用ください。20 時間程度経過後でもセンサーが青色のままであれば、大腸菌群は通常 陰性と判断できます。陽性のときは、センサーが黄色透明になります。

