

酵母用 SensiMedia 使用説明書

マイクロバイオ株式会社

1. 特徴

この SensiMedia は、検体 10ml 中に存在する酵母を検出できるようにしたものです。

2. 検査の手順

試料添加

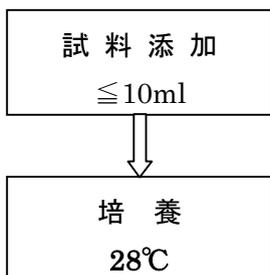
SensiMedia のキャップを開けて、試料を ≤10ml 添加します。

キャップを締めて、インキュベータに入れます。

* pH 調整の必要はありません。

培養温度

28℃で培養してください。



3. 判定基準

標準菌株による特性は下図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。

例.) 100 時間程度経過後でもセンサーが青色のままであれば、一般的な酵母（例示の 3 種類）は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。

注意) ターゲットの酵母により検出時間を検証したうえ、プロトコルを設定してください。

