

# 漬物中の生菌検出

\*光源波長：488 nm



日本古来からの発酵食品である漬物の生菌数が **rapisco** でどの程度検出されるのか検証を行った。同時に、一般細菌と乳酸菌の検出を培養法で試みた。

使用検体：市販漬物(4種類)

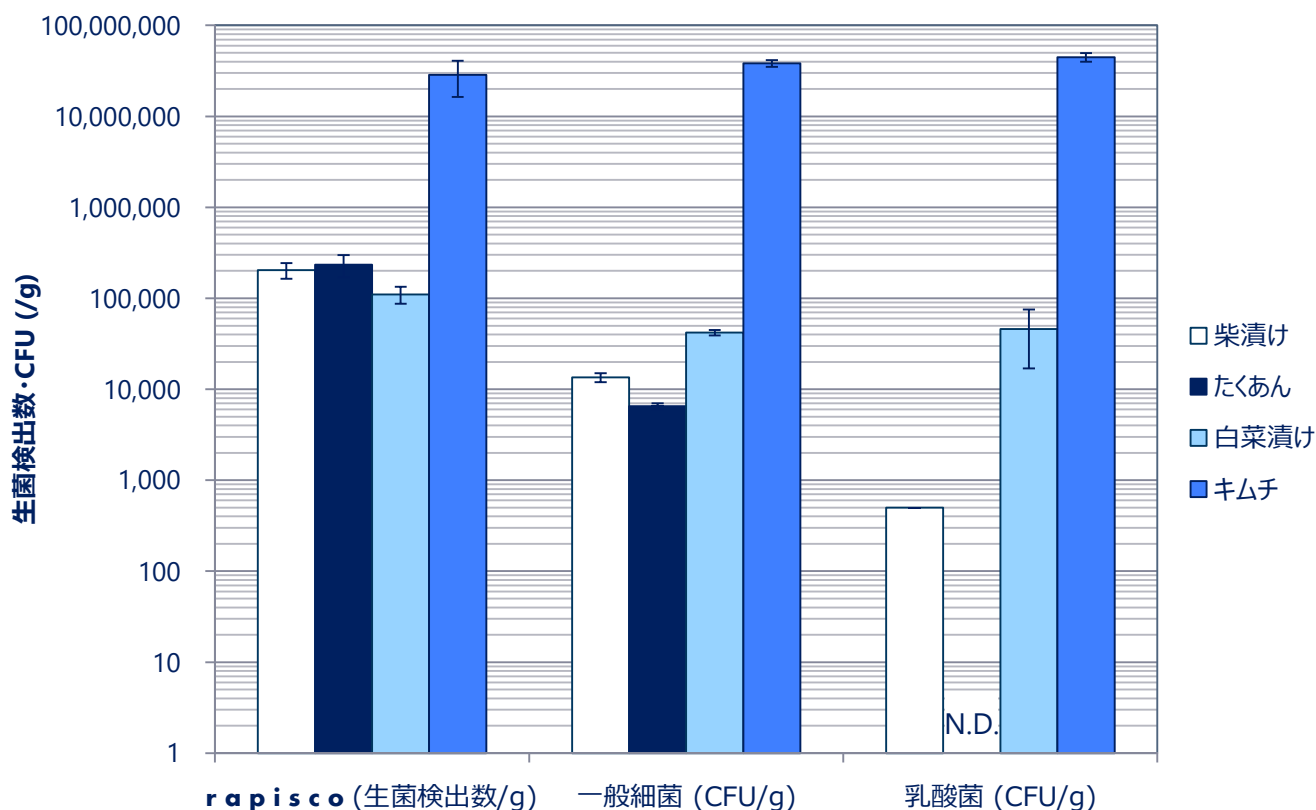
## 検出手順

- ① 検体をフィルター付きサンプルバックに取り、重量(5g)を計測
- ② 検体重量が10倍(50g)になるように生理食塩水を添加
- ③ ストマッカー(260rpm、2分間)処理  
(画像左から白菜漬け、たくあん、柴漬け、キムチのストマッカー処理後の検体溶液)
- ④ 検体を必要に応じて生理食塩水で段階希釈
- ⑤ 検体0.2mlをメンブレンフィルターにろ過
- ⑥ 生菌染色試薬で染色(35°C、10分間)
- ⑦ **rapisco** で撮影、自動検出
- ⑧ 検体を標準寒天培地(一般細菌)、BCP加プレートカウント寒天培地(乳酸菌)にそれぞれ塗布、48時間後にコロニー計測



画. ストマッカー処理後の検体溶液

## 検出結果



様々な漬物から **rapisco** で生菌を検出することが出来た。検出した生菌数は、培養法の一般細菌や乳酸菌と同等もしくは多い結果となった。