

# 乳酸菌生菌検出

\*光源波長:405 nm



使用検体：乳酸菌培養溶液： *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris*

## ラクトコッカス ラクチス とは

分布・使用例：生乳、チーズ、バターなど

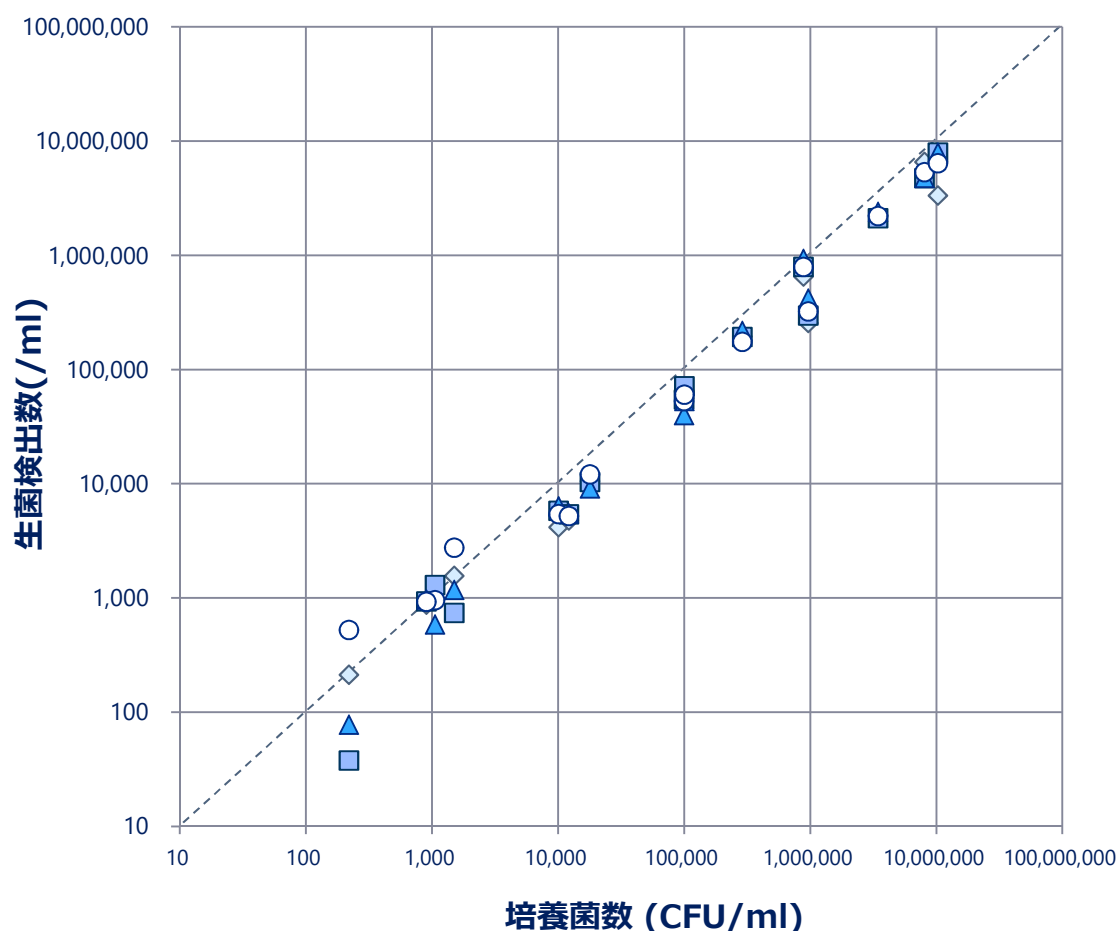
主にチーズやサワークリーム、バターなどの乳製品の原料乳を発酵させるための乳酸菌として知られています。

## 検出手順

- ①検体を段階希釈
- ②希釈した検体をメンブレンフィルターにろ過
- ③生菌検出試薬で染色(35℃、10分間)
- ④rapiscoで撮影、自動検出
- ⑤検体をBCP加プレートカウント寒天培地に塗布、48時間後にコロニー計測

## 検出結果

### 検量線(検出数、培養法相関)



検出結果から100～1,000,000/mlまで培養法と相関関係が確認できる。

\*100オーダーに関しては、ばらつきが大きくなる為複数の試行が必要となる。