

乳酸菌(球菌)生菌検出

*光源波長:488 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

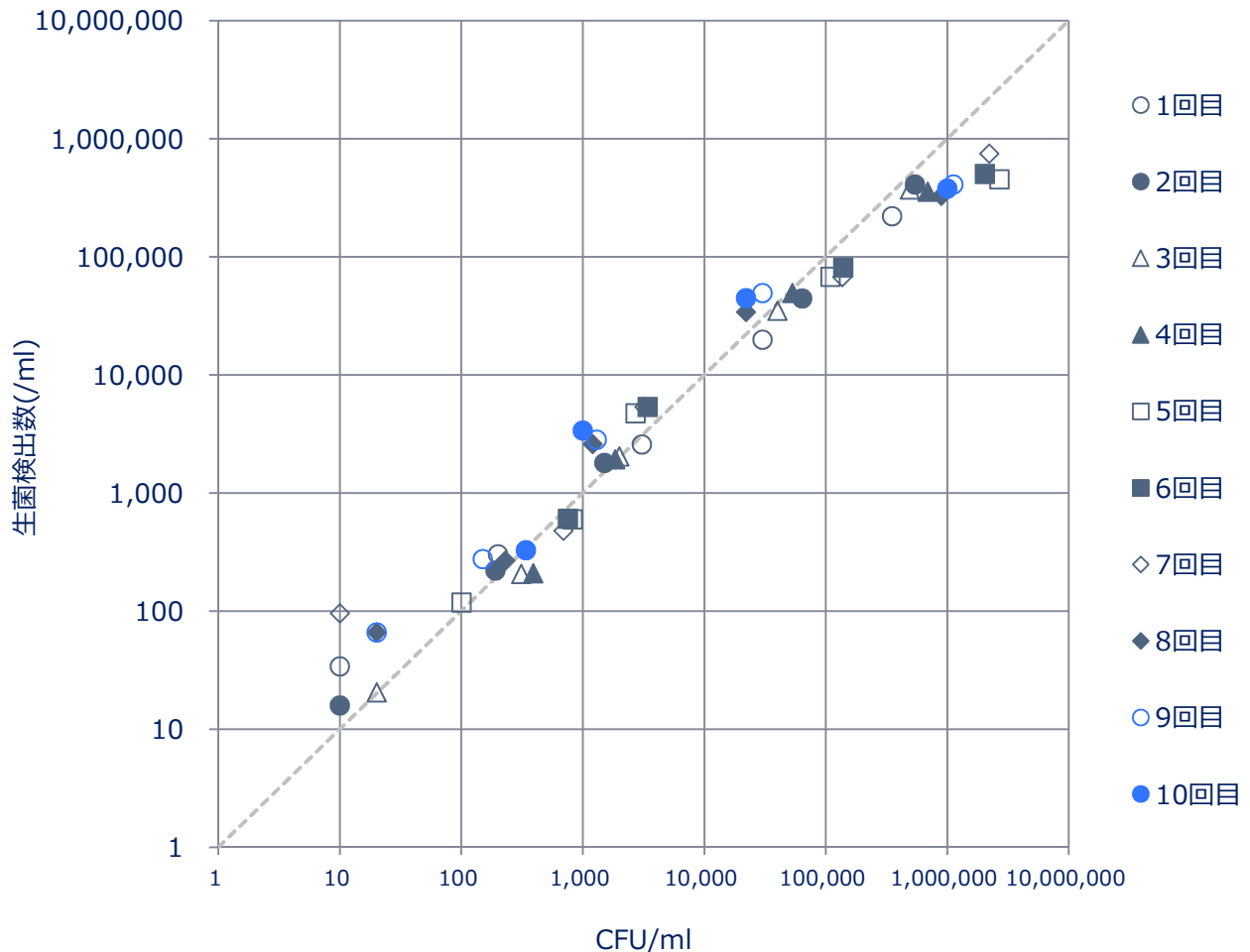
チーズ（カマンベール、ゴーダ、チェダーなど）やサワークリーム、バターなどの乳製品を製造する過程で、最初に原料乳を発酵させるための乳酸菌として昔から広範に使用されています。

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100~100,000/mlまで培養法と

ほぼ同等の相関関係が確認できた。

乳酸菌(球菌)生菌検出

*光源波長:405 nm



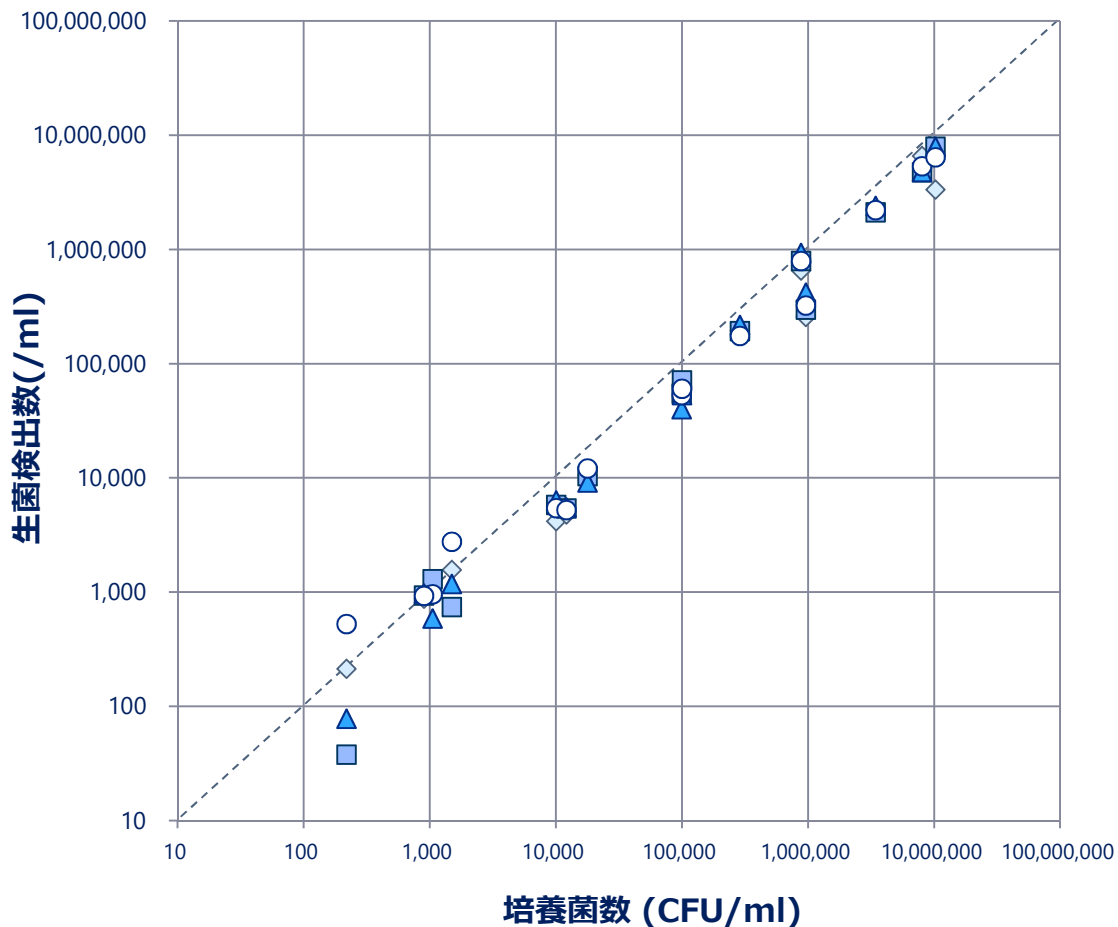
使用検体：乳酸菌培養溶液 (*Lactococcus lactis* subsp. *cremoris*)

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
ほぼ同等の相関関係が確認できた。