

豚ひき肉中の生菌検出

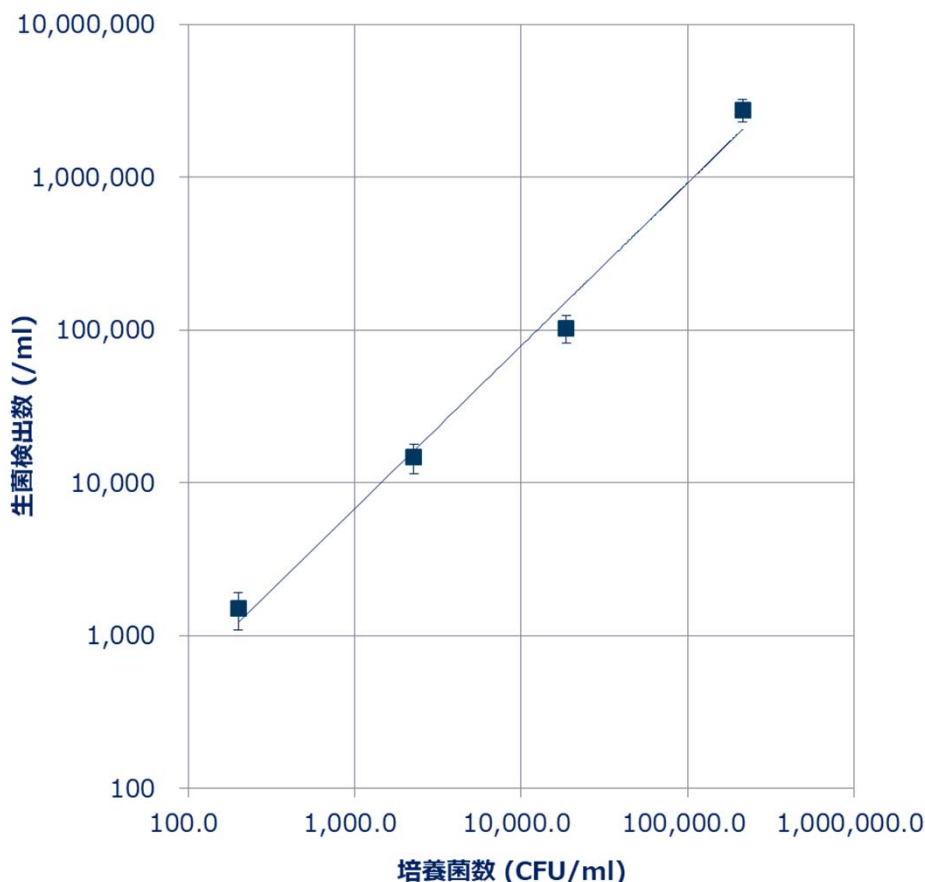
使用検体：国産豚ひき肉

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
- ④検体をさらに10~10000倍になるように生理食塩水で段階希釈
- ④検体1mlをメンブレンフィルターにろ過
- ⑤生菌染色試薬で染色(35℃、10分間)
- ⑥**rapisco**で撮影、自動検出
- ⑦検体を標準寒天培地に塗布、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)



rapiscoの検出数と標準寒天培地での培養菌数の相関性はあるが、**rapisco**の検出数の方が1ケタ高い結果となった。要因としては、今回の培養条件ではコロニー形成をしない細菌もrapiscoで検出していると考えられる。