

# 乳酸菌系飲料中の菌数

\*使用機種:RF01、RF02

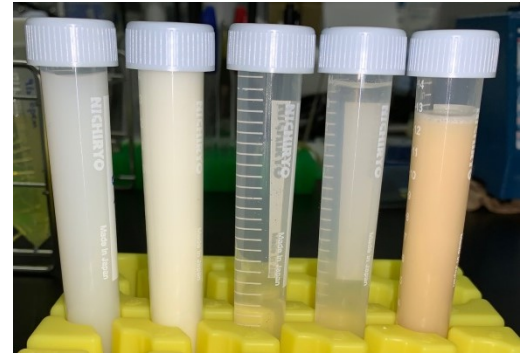
バクテリア迅速検出装置  
rapid microscope  
**rapisco**  
ラビスコ

市販の乳酸菌飲料には、様々な種類が存在する。例えば、乳酸菌発酵を利用している製品、飲料中に殺菌処理を行った乳酸菌(死菌)を添加した製品、ヨーグルト系で殺菌処理済みの製品など様々である。そこで、**rapisco**を使用して市販の乳酸菌飲料を検出した際、どのような結果が出るか検証を行った。

使用検体：市販乳酸菌飲料(5種類)

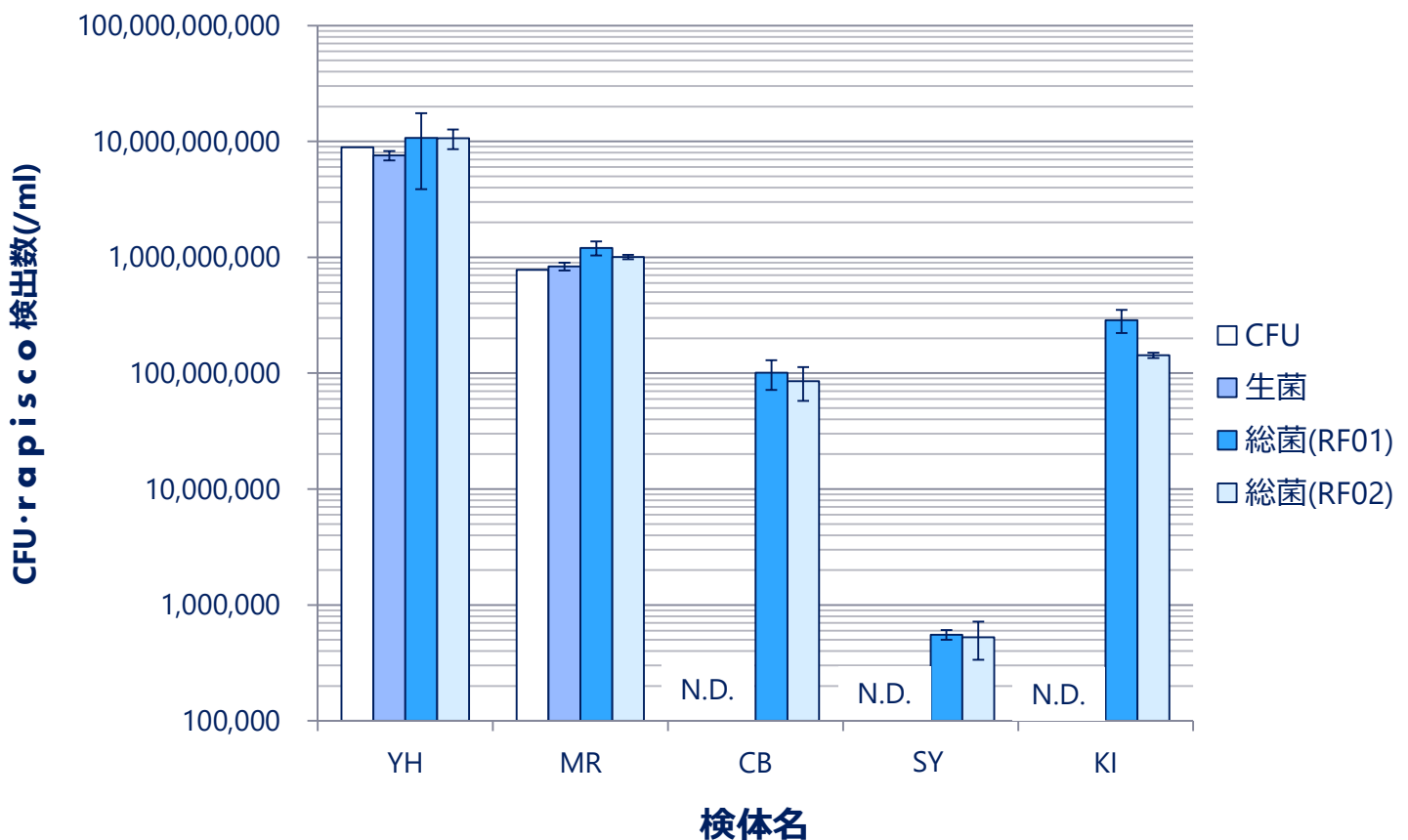
## 検出手順

- ①検体を生理食塩水で必要に応じて希釈
- ②希釈した検体をメンブレンフィルターにろ過
- ③生菌・総菌検出試薬で染色(35°C、10分間)
- ④**rapisco**で撮影、自動検出
- ⑤検体を寒天培地(BCP加プレートカウント培地)に塗布、48時間後にコロニー計測



サンプル画像  
(左からMR,CB,SY,KI,YH)

## 検出結果



様々な乳酸菌系飲料から菌数を検出することが出来た。

培養法でコロニー形成が確認されなかった飲料は、総菌検出でのみ菌数を確認することが可能だった。