

■セップメイト（簡易培地） 6-8776-01

■食品を検査する場合の阻害因子の確認

HACEP(セップメイト)は食品に直接使用できます。



(⊕ = 大腸菌検出)
(⊖ = 大腸菌未検出)

野菜サラダからは大腸菌が検出されました。

食品への菌の添加回収実験による色の変化

- <方法>
- ①食材をクラッシュしたものを使用。
 - ②クラッシュした食品（液状のものはそのまま）に最終濃度として10²cfu/gになる様に菌を添加。
 - ③培養時間: 24時間
 - ④酸性・アルカリ性試料 (pH2.5~12.4) での影響は認められなかった。ただし、一部の食品に直接使用できないものが認められた。