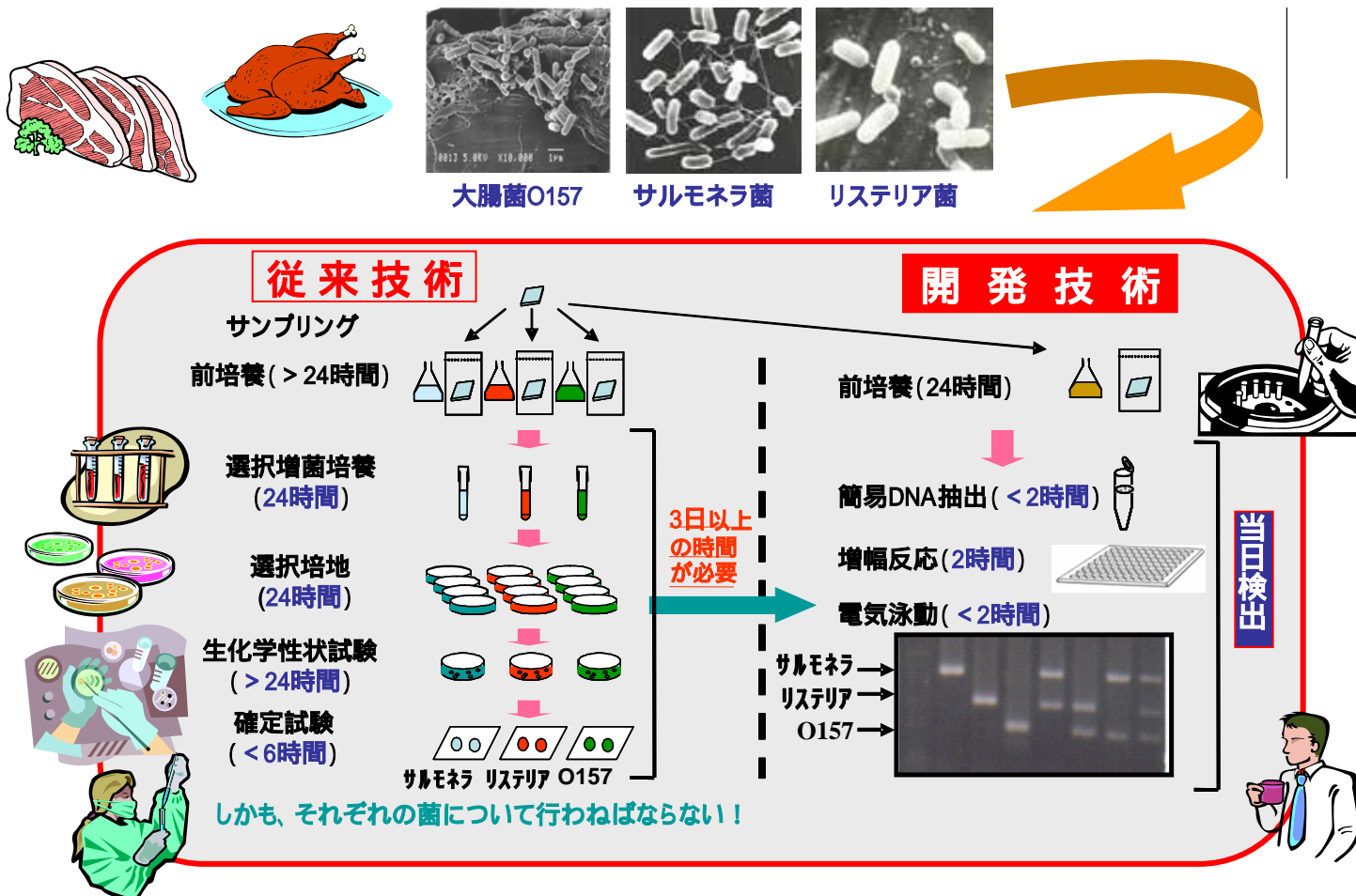


複数の食中毒菌を一度に迅速検出

食中毒菌の従来の検出法は、食中菌ごとの検査法が必要であり、また時間もかかりました。食中毒菌が検出されたときには、もう消費者まで食品が渡っていたこともあります。そこで、規制により存在してはいけない代表的な3種類の食中毒菌（病原大腸菌O157・サルモネラ菌・リステリア菌）を、同時に効率よく検査できる方法（プリマハム株式会社との共同研究）を開発しました。PCR（遺伝子増幅技術）手法をつかって、3種の食中毒菌が同速度で増殖できる培地を開発して、各食中毒菌固有の遺伝子を効率的に特定できる方法を考案しました。これによって、3種の菌の同時検査が可能となりました。食品25g中に1個でも生菌がいれば識別できます。従って、食品製造現場での簡易・迅速な自主衛生管理手法、食中毒の発生時の原因菌同定への利用が期待できます。国内・国外への特許出願中であり、商品化を進めています。



従来法と開発した方法の比較