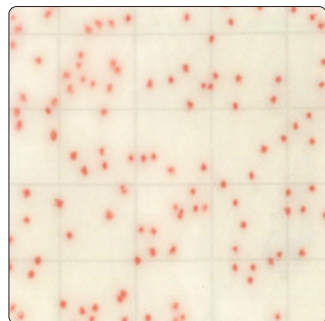
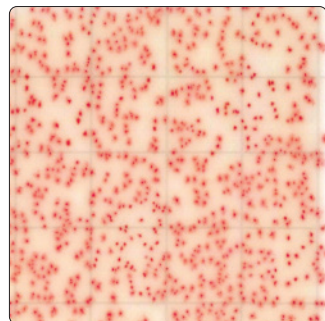


一般生菌用

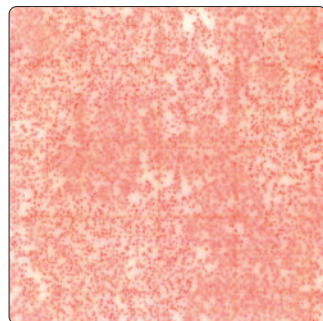
菌数目安表



約 1×10^2



約 1×10^3



約 1×10^4

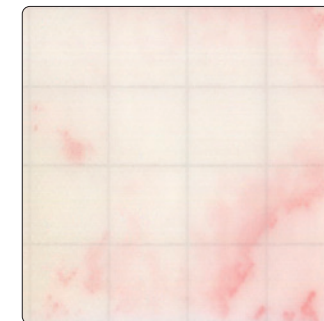


約 1×10^5

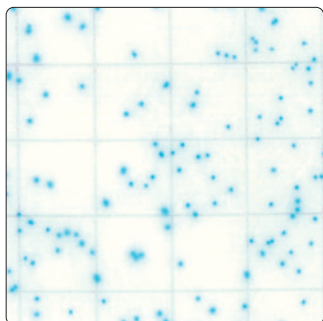
約 1×10^6 以上



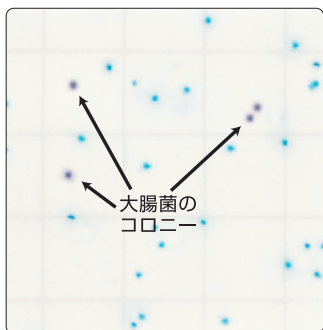
発色が薄くなったり部分的に発色したりする傾向にあります。



大腸菌群用・大腸菌用発色例

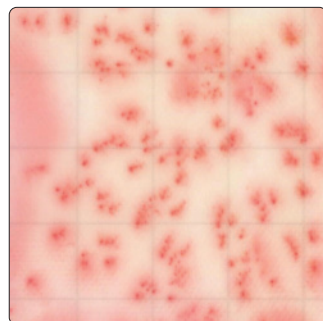


大腸菌群用

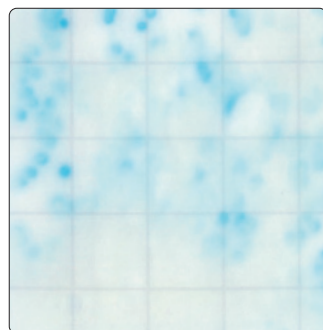


大腸菌・大腸菌群用

にじみ現象



一般生菌用



大腸菌群用

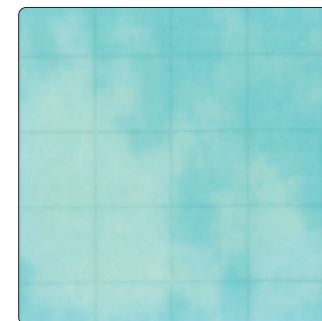
添加量が多すぎる(1.2mL以上)、または培養温度が45℃以上になると、この現象が発生します。

食材由来の酵素によって発色することがあります



大腸菌群用

一部の未加熱食材に含まれる酵素、多くの乳酸菌を含む食材による発色



黄色ブドウ球菌用

一部の未加熱食材に含まれる酵素による発色



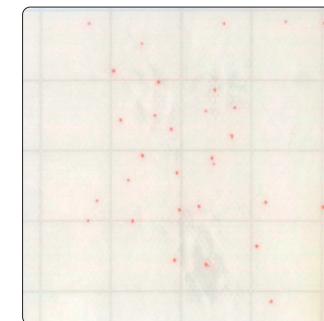
酵素基質サルモネラ用

一部の未加熱食材に含まれる酵素、多くの乳酸菌を含む食材による発色

発色を薄めるために希釈することをお勧めします。

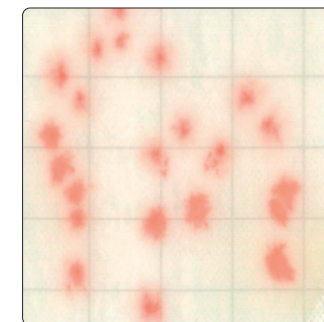
コロニー特徴(35℃48時間培養)

※この特徴は確定的なものではありません。



ブドウ球菌

小さな円形状のコロニー



バチルス

広がったコロニー

