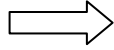


# 「サニ太くん」を使った食材の簡易検査方法

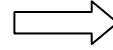
## ① 希釈液を作ります。



ストマフィルターに食材を10g入れます。



ストマフィルターに滅菌生理食塩水を90ml入れます。

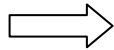


一定時間手でよくもみます。

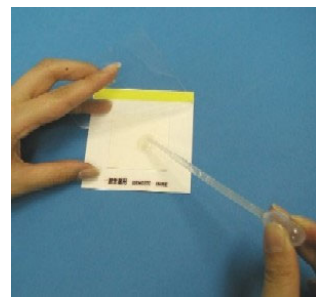
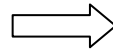
## ② 希釈液を「サニ太くん」に添加します。



滅菌したはさみでストマフィルターの液部上に切り口を入れます。



切り口のフィルター部分に滅菌スポイドを差込み希釈液を1ml採取します。



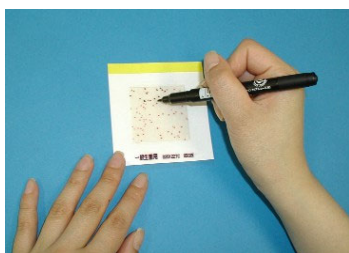
「サニ太くん」のパット部に希釈液を添加します。

## ③ 「サニ太くん」を培養器に入れて培養します。

一般生菌用	: 35°C48時間
大腸菌群用	: 35°C24時間
真菌用迅速タイプ	: 25°C48時間
黄色ブドウ球菌用	: 35°C24時間
サルモネラ用	: 35°C24時間
大腸菌大腸菌群用	: 35°C24時間



## ④ 判定します。



マジックでコロニーをマーキングして菌数を数えます。



発色見本表を使って菌数を判定します。

※判定した菌数を10倍してください。最終的な菌数となります。(cfu/g)

必要となる検査器材  
・サニ太くん  
・培養器  
・ストマフィルター  
・滅菌希釈液90ml入り  
・滅菌スポイド