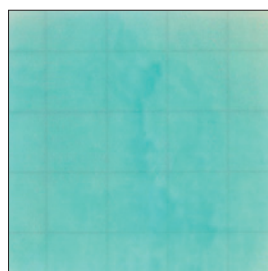


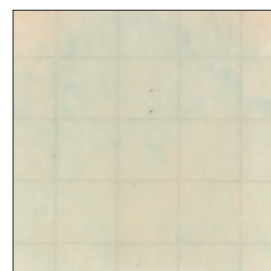
黄色ブドウ球菌用改良品

従来のタイプに比べ

- 黄色ブドウ球菌のコロニーが明確化して、判定しやすくなりました。
- 食材に含まれる酵素による発色が軽減されました。
例/食材(生豚肉)に含まれる酵素による発色



従来品

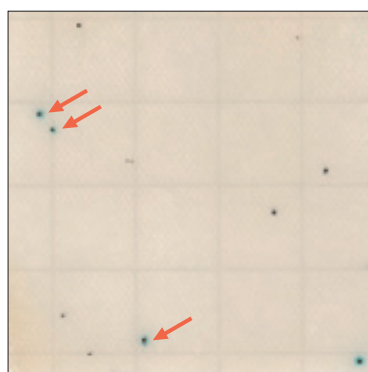


改良品

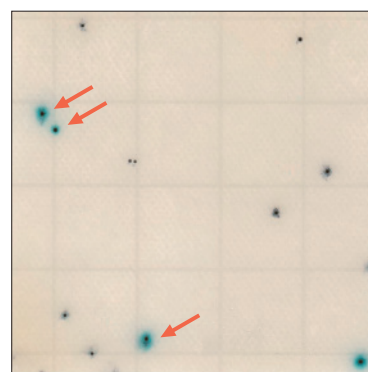
判定方法 (培養条件:35°C24時間培養)

黒いスポットの周りにうすい水色のハローが形成された発色コロニーが黄色ブドウ球菌です。判定に迷うときはさらに6時間以上培養すると明確に黄色ブドウ球菌のコロニーが観察できます。(24時間培養後に黄色ブドウ球菌の特徴を示す発色コロニーを観察されなければ陰性判定となります。)

※写真中赤矢印のコロニーが黄色ブドウ球菌のコロニーです。他のコロニーは黄色ブドウ球菌のコロニーではありません。



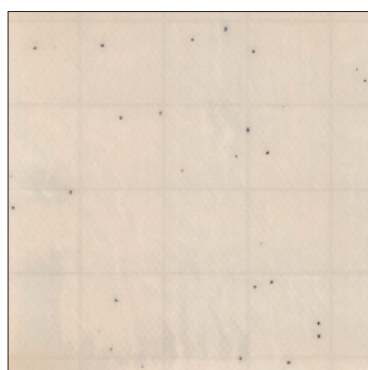
24時間培養後



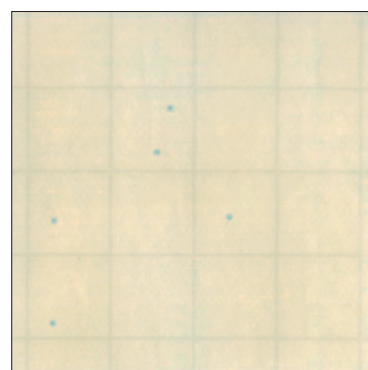
48時間培養後

黄色ブドウ球菌以外のコロニー (24時間培養後)

黒いスポットは観察されるが水色のハローが形成されていないコロニー



水色の発色は観察されるが黒いスポットが形成されていないコロニー



注意事項

- 軽減したとはいえ、一部の未加熱食材に含まれる酵素により、全体が青く発色する場合があります。
- 使用前に取扱い説明書をお読みください。
- 従来品との区別のためにロット表示を以下のように変更しました。
例/090209PS → 090209PT