

目 次

まえがき

1 耐熱性好酸性菌 (TAB) とその統一検査法の策定

- 1-1 果実飲料の黎明期の状況
- 1-2 耐熱性好酸性菌の報告とその制御
- 1-3 統一検査法の策定と普及への取組み

2 耐熱性好酸性菌 (TAB) の概説

- 2-1 耐熱性好酸性菌とは何か
- 2-2 耐熱性好酸性菌の一般的性質
- 2-3 耐熱性好酸性菌の分類学上の位置付けと特徴的性質
- 2-4 耐熱性好酸性菌の種類と諸性質
- 2-5 耐熱性好酸性菌の検出法と迅速検査法
- 2-6 各種果汁中での耐熱性好酸性菌の増殖性とオフフレーバ
- 2-7 静菌技術

3 統一検査法の手順

- 3-1 統一検査法の概要
- 3-2 手順 1 準備 1 (装置、器具及び試薬)
- 3-3 手順 2 準備 2 (培地、試薬の調製)
- 3-4 手順 3 菌数の定量検査《TAB 定量検査》(混釈法、塗抹法、MF 法)
- 3-5 手順 4 陽性・陰性判定検査 1《TAB 判定検査》(混釈法、塗抹法)
- 3-6 手順 5 陽性・陰性判定検査 2《AAT 直接検出》「30℃培養法」
- 3-7 手順 6 陽性・陰性判定検査 3《AAT 直接検出》「ペルオキシダーゼ法」
- 3-8 手順 7 AAT 識別 1《AAT 識別》「ペルオキシダーゼ法」
- 3-9 手順 8 AAT 識別 2《AAT 識別》「温度差法」

4 統一検査法構築のための諸条件の検討

- 4-1 培地の検討
 - 4-1-1 YSG 培地と各種培地の比較試験
 - 4-1-2 YSG 培地と BAT 培地との比較試験
 - 4-1-3 YSG 培地と BAT 培地の調製方法並びに注意点
- 4-2 各種パラメーターの検討
 - 4-2-1 前培養

- 4-2-2 本培養
- 4-3 AAT 判定・鑑別法
 - 4-3-1 温度差法
 - 4-3-2 30℃培養法
 - 4-3-3 ペルオキシダーゼ法

- 5 従来法との検出精度の比較検証結果
 - 5-1 各社検査法の実情（統一検討前）
 - 5-2 各社従来法との比較結果
 - 5-3 *A. acidoterrestris* 検出・鑑別法の検証
 - 5-4 総合評価（検出法の再現性確認）

- 6 海外の活動や今後の技術動向
 - 6-1 海外機関の活動
 - 6-2 TAB の鑑別法に関する新技術等
 - 6-2-1 LAMP 法
 - 6-2-2 VIT 法
 - 6-2-3 GC-MS を用いたグアイアコール検出法
 - 6-2-4 デジタル顕微鏡法
 - 6-2-5 ATP 法

[付属資料]

統一検査法に関する Q & A