

黄色ブドウ球菌の選択分離培地

アキュレート™

ベアードパーカー寒天培地

ベアードパーカー寒天培地は、厚生労働省通知(平成27年7月29日付け食安発0729第4号)の黄色ブドウ球菌試験法において、第1に選択すべき培地として記載されています

黄色ブドウ球菌の特徴である集落周囲の透明帯および集落直下の白濁帯(いずれも卵黄反応)が明瞭です



S. aureus 純培養例
(弊社保存株/48時間培養)

基本組成

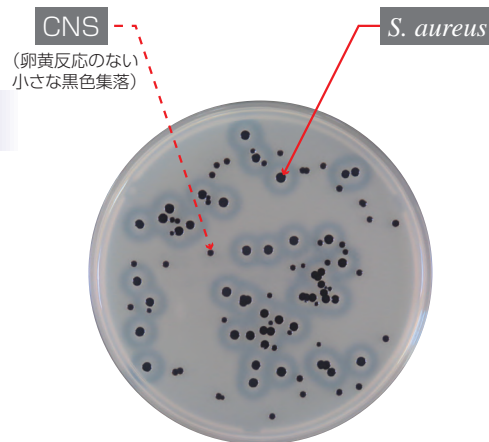
組成(本培地1Lあたり)

カゼイン製ペプトン	10.0g
酵母エキス	1.0g
肉エキス	5.0g
ピルビン酸ナトリウム	10.0g
L-グリシン	12.0g
塩化リチウム	5.0g
カンテン	17.0g
亜テルル酸カリウム溶液	0.1g
卵黄液	10mL

pH 7.2±0.2

特長

- ピルビン酸ナトリウムにより食品加工工程等で損傷した菌の発育を促進します。
- 培地は4mmより厚く分注されています。
- *S. epidermidis* を含む多くのCNS(コアグラールゼ陰性*Staphylococcus*)は、抑制されるか卵黄反応のない小さな黒色集落を形成するので判別が容易です。
- 亜テルル酸により *Bacillus* 属や *Enterococcus* 属の発育を抑制します。
- 食肉製品の規格基準、ISO、JISおよび日本薬局方で定められた培地です。



*S. aureus*と
CNS(コアグラールゼ陰性*Staphylococcus*)
混合培養例
(弊社保存株/48時間培養)

品名	製品コード	包装	希望納入価格	貯法・使用期限
アキュレート™ ベアードパーカー寒天培地	51063	10枚	1,300円	冷暗所(4~10℃)保存 禁凍結・製造後4ヵ月間

黄色ブドウ球菌の試験法・直接平板培養法※1

※1 本試験は、食肉製品および食肉製品の製造・流通・販売施設・衛生管理における黄色ブドウ球菌試験に適用される試験法です。

試料25g

緩衝ペプトン水^(※2) 225mlに入れ、スタマッキング処理(1分間)

(※2) 『緩衝ペプトン水(BPW ISO 組成)(顆粒) 製品コード: 05121(300g) / 56220(スティック分包)』

10倍乳剤及び必要に応じてその10倍階段希釈液作製(100倍、1,000倍)

検体各希釈につき0.1 mLをそれぞれ2枚の選択分離培地^(※3)に塗抹する

(※3) 選択分離培地(菌数測定)

ベアードパーカー寒天培地(卵黄加マンニット食塩寒天培地でも代替可能)、37℃で48±2時間培養

疑わしい集落

1 平板につき集落 2 個～5 個を釣菌

定型集落:

周囲に透明帯が存在する、黒又は灰色で、光沢のある隆起した円形集落

大きさ: 約 1mm～1.5mm (22±2 時間培養)

約 1.5mm～2.5mm (48±2 時間培養)

培養 22±2 時間以降では透明帯の内側で集落の周囲に直に白濁帯が観察される

純培養

非選択平板培地^(※4)に塗抹、37℃で22±2時間培養

(※4) 『トリプトソヤ寒天培地 製品コード: 05516(顆粒 300g) / 51048(生培地 10 枚) / 50032(生培地 100 枚)』

同定

グラム染色、試験管法によるコアグララーゼ試験

菌数測定

検体試料1g当たりの菌数を選択分離培地上の集落数と希釈値から算出する

・その他ベアードパーカー寒天培地が記載されている公定書

① NIHSJ-03 ② ISO6888-1:1999 ③ JIS K 3703-1:2004 ④ 第十八改正日本薬局方 一般試験法5.02生薬及び生薬を主たる原料とする製剤の微生物限度試験法

アキュレート™ 卵黄加マンニット食塩培地

製品コード: 51024

特長

- 本培地は、マンニット食塩培地に終濃度が3%となるよう調製した卵黄液を加えたものです。マンニット分解能と卵黄反応の組み合わせにより、的確に黄色ブドウ球菌を鑑別できます。
- 黄色ブドウ球菌(*S. aureus*)は黄色の集落を形成し、集落周囲の培地を黄変して、卵黄反応による白濁と真珠様光沢を示します。
- ブドウ球菌以外の大部分の細菌は発育が抑制されます。

基本組成

組成(本培地1Lあたり)

肉エキス	1g
ペプトン	10g
塩化ナトリウム	75g
マンニット	10g
フェノールレッド	25mg
卵黄液	30mL
カンテン	15g

pH 7.4±0.1

S. aureus

製造販売元

島津ダイアグノスティクス株式会社

お問い合わせ先: カスタマーサポート 担当

TEL: 03 (5846) 5707

URL: <https://corp.sdc.shimadzu.co.jp/>

食品・環境検査の情報Webサイト



COSMOKAI™

皆様の会員登録を
お待ちしております



<https://industrial-diagnostics.biz.sdc.shimadzu.co.jp/>