

図 5-3 スポーツドリンク 接種試験(酵母)

保存条件 : ●— 25°C, —■— 35°C

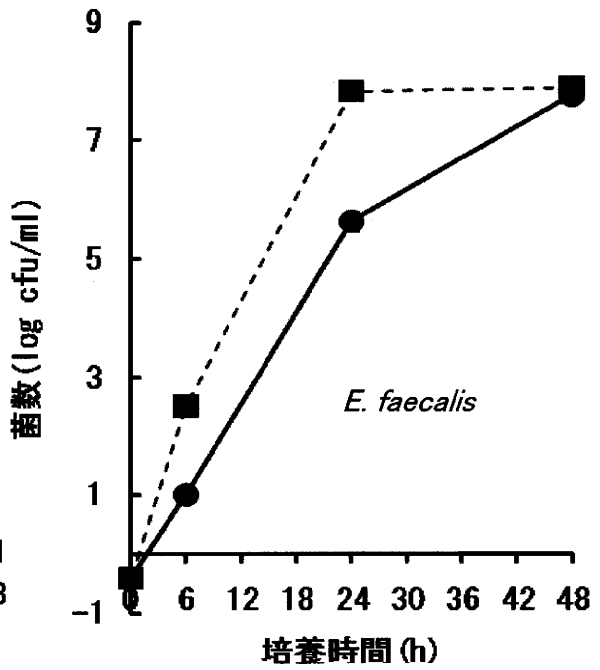
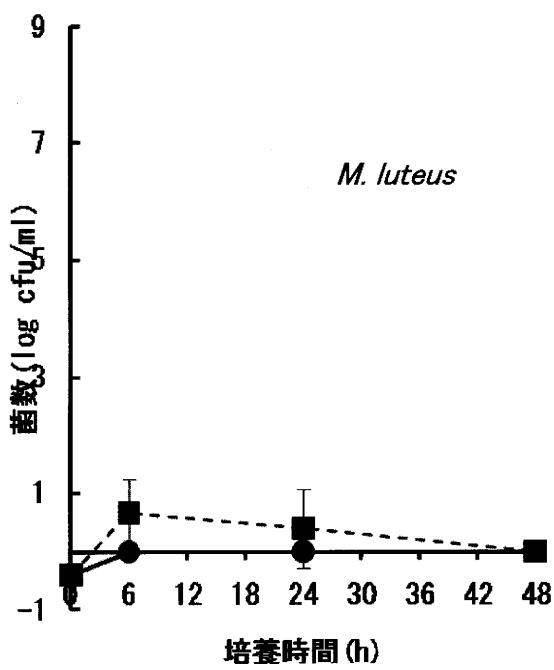
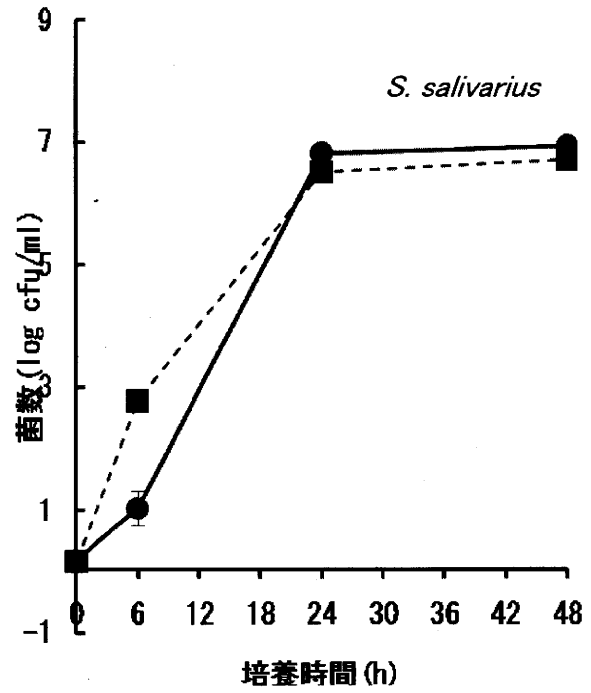
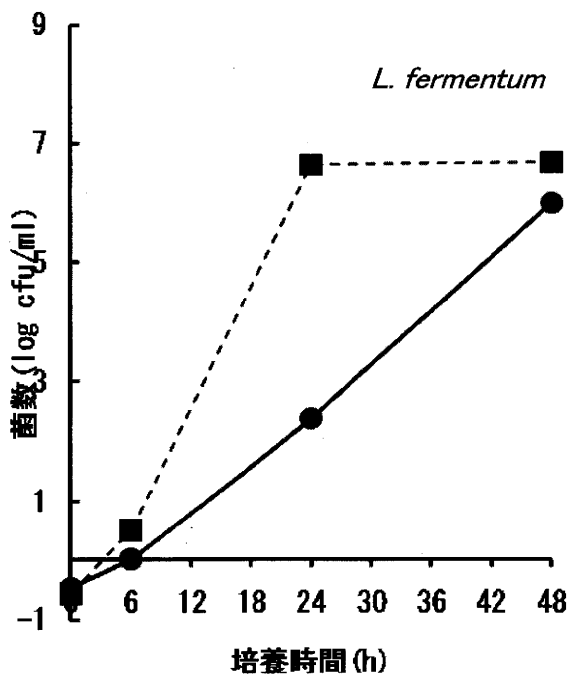


図 6-1 ミルク入りコーヒー飲料 接種試験(細菌 1/2)
 保存条件 : ●— 25°C, ■— 35°C

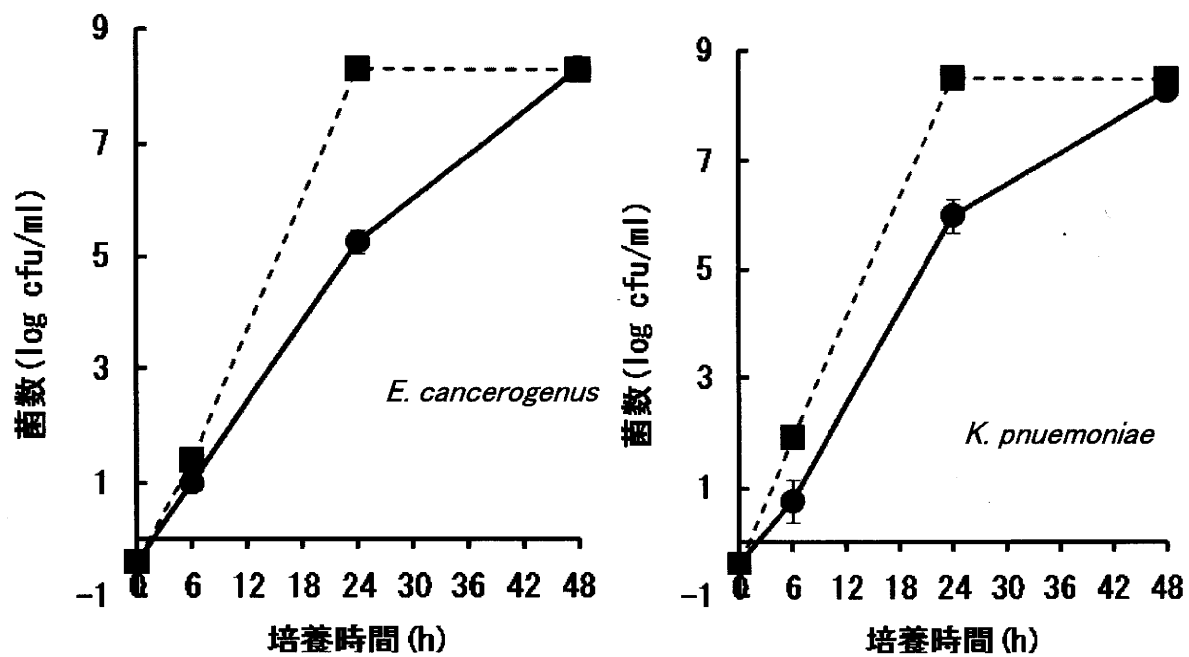


図 6-2 ミルク入りコーヒー飲料 接種試験(細菌 2/2)

保存条件 : —●— 25°C, -■- 35°C

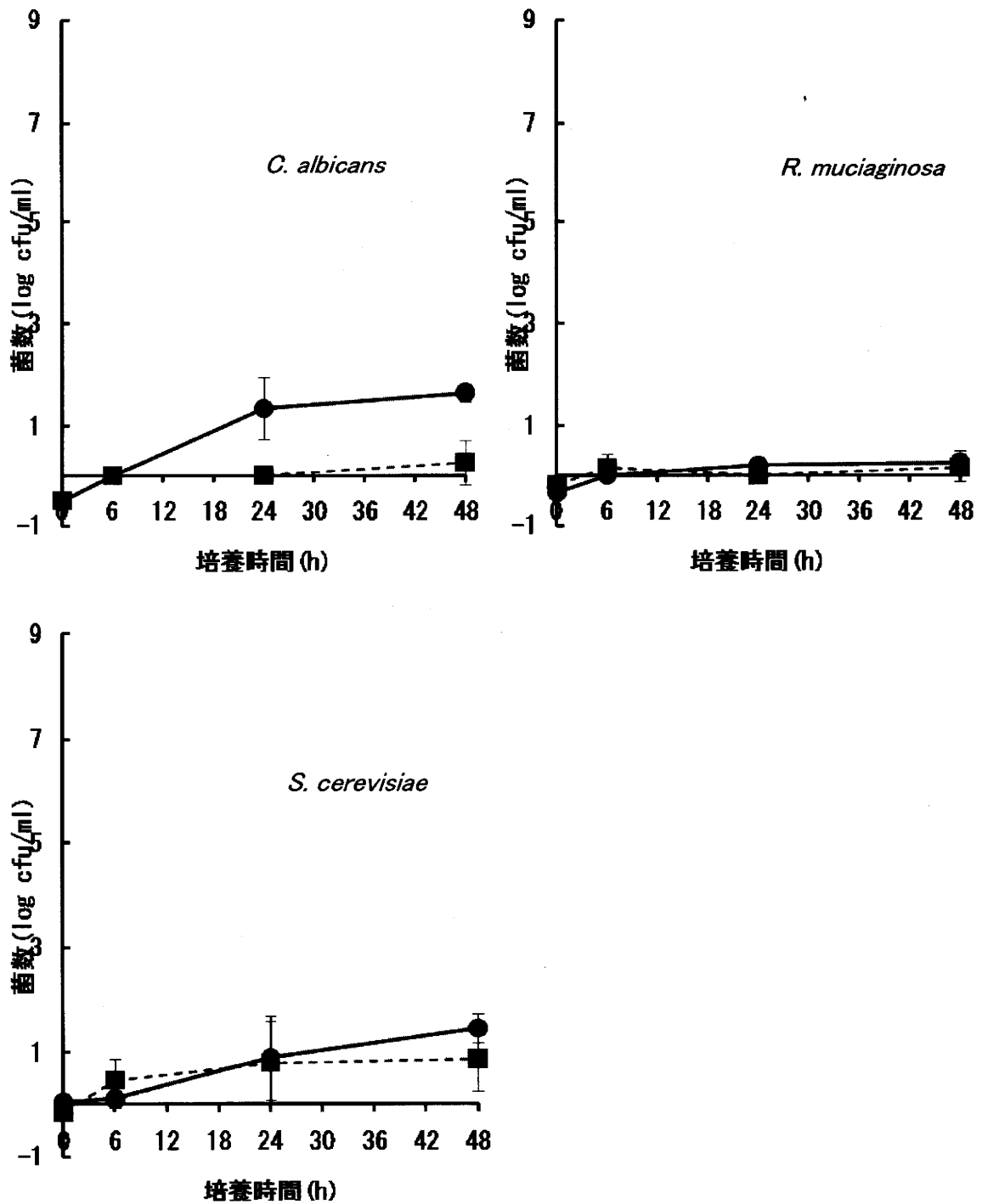


図 6-3 ミルク入りコーヒー飲料 接種試験(酵母)
 保存条件 : ●— 25°C, ■— 35°C

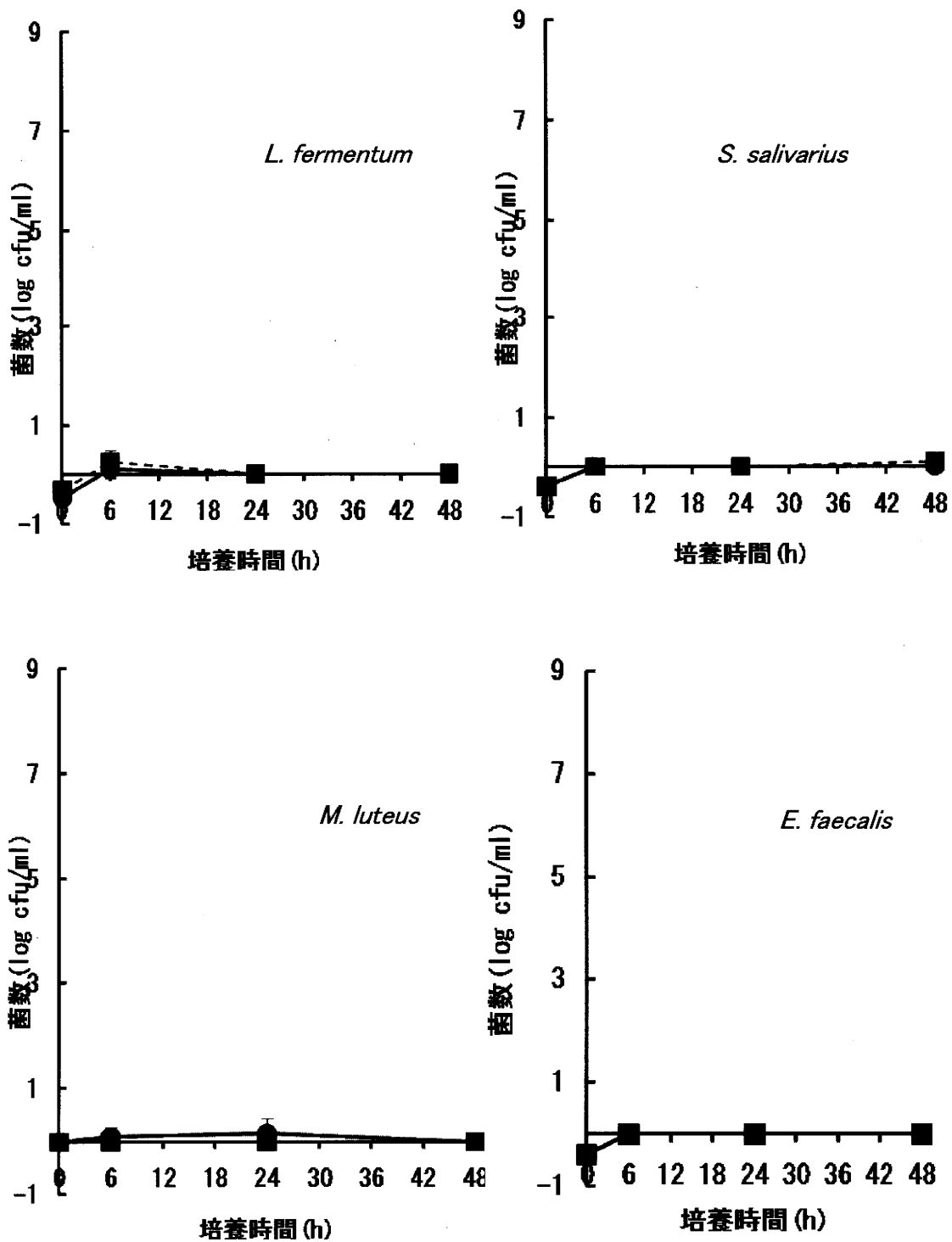


図 7-1 ニアウォーター 接種試験(細菌 1/2)

保存条件 : —●— 25°C, -■- 35°C

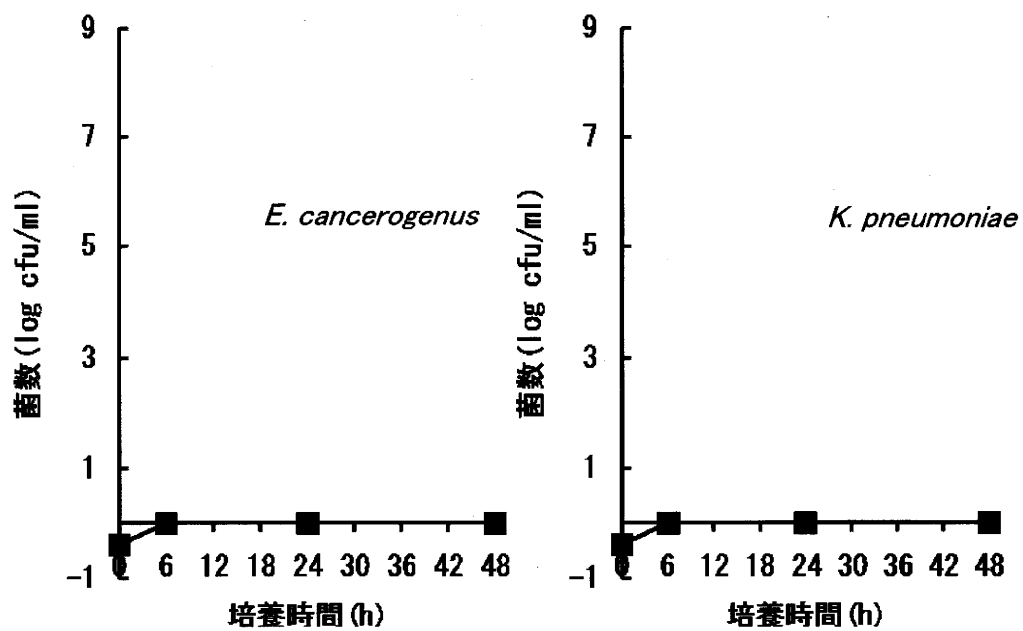


図 7-2 ニアウォーター 接種試験(細菌 2/2)

保存条件 : —●— 25°C, -■- 35°C

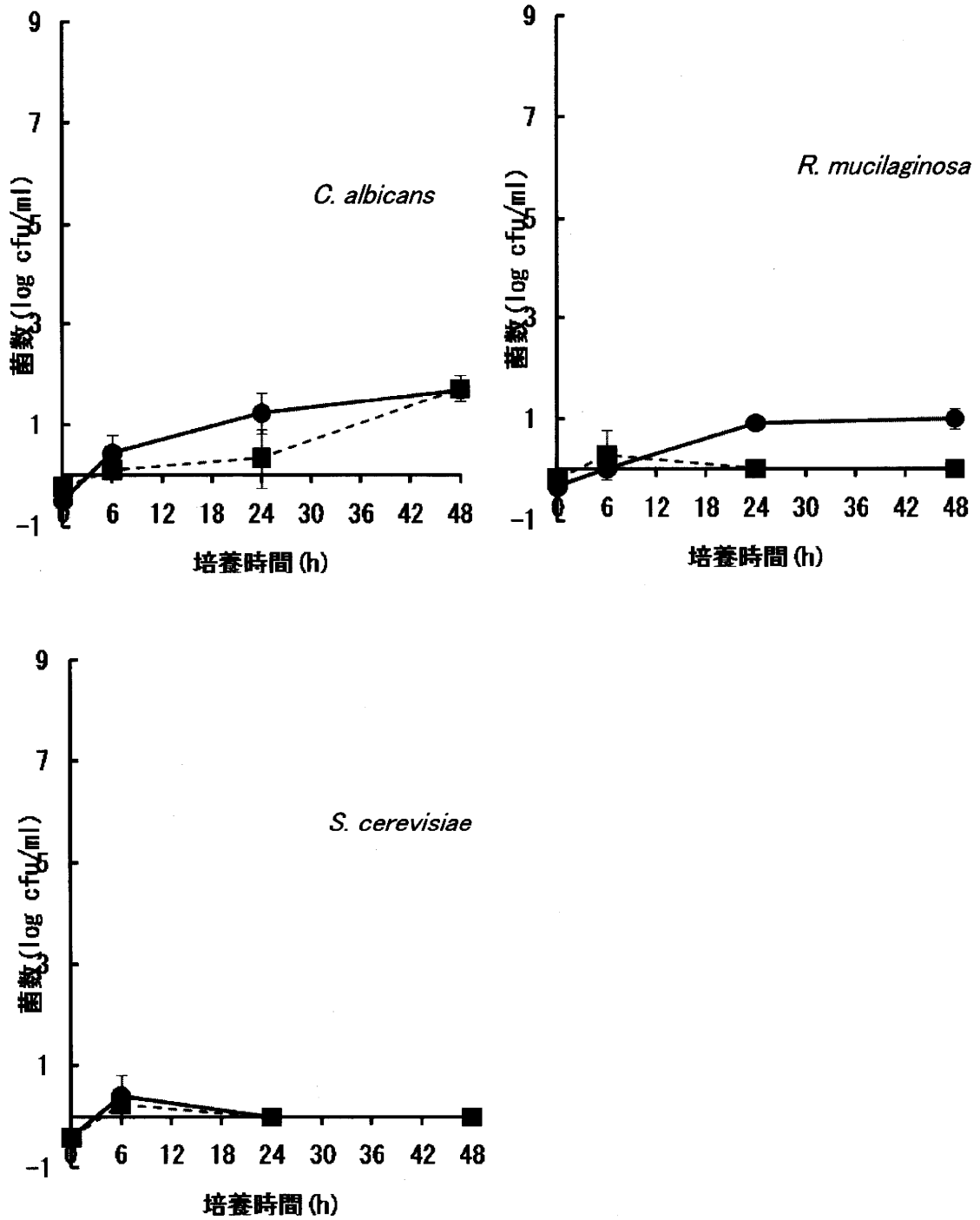


図 7-3 ニアウォーター 接種試験(酵母)
 保存条件 : ●— 25°C, —■— 35°C

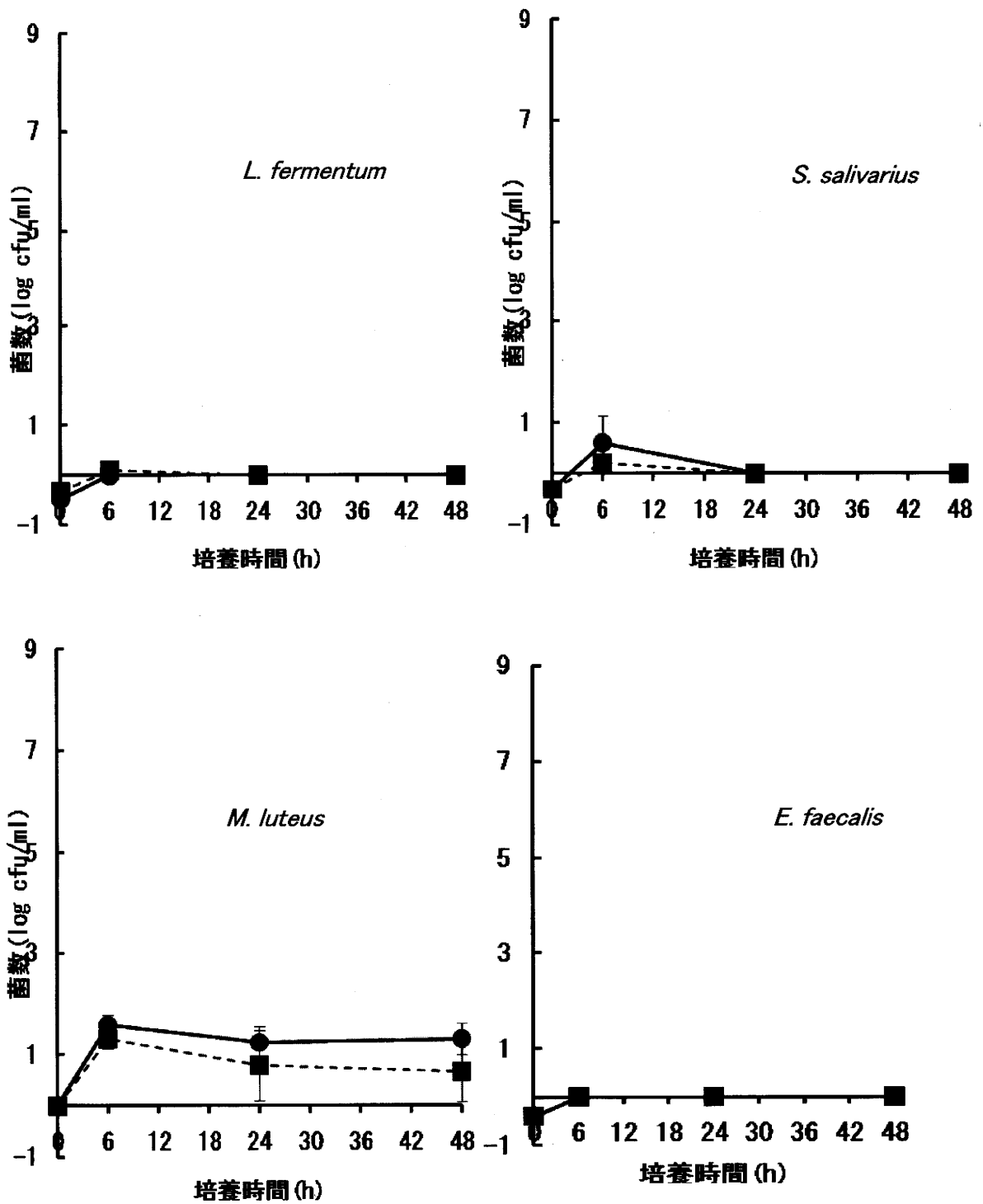


図 8-1 ミネラルウォーター 接種試験(細菌 1/2)

保存条件 : —●— 25°C, -■- 35°C

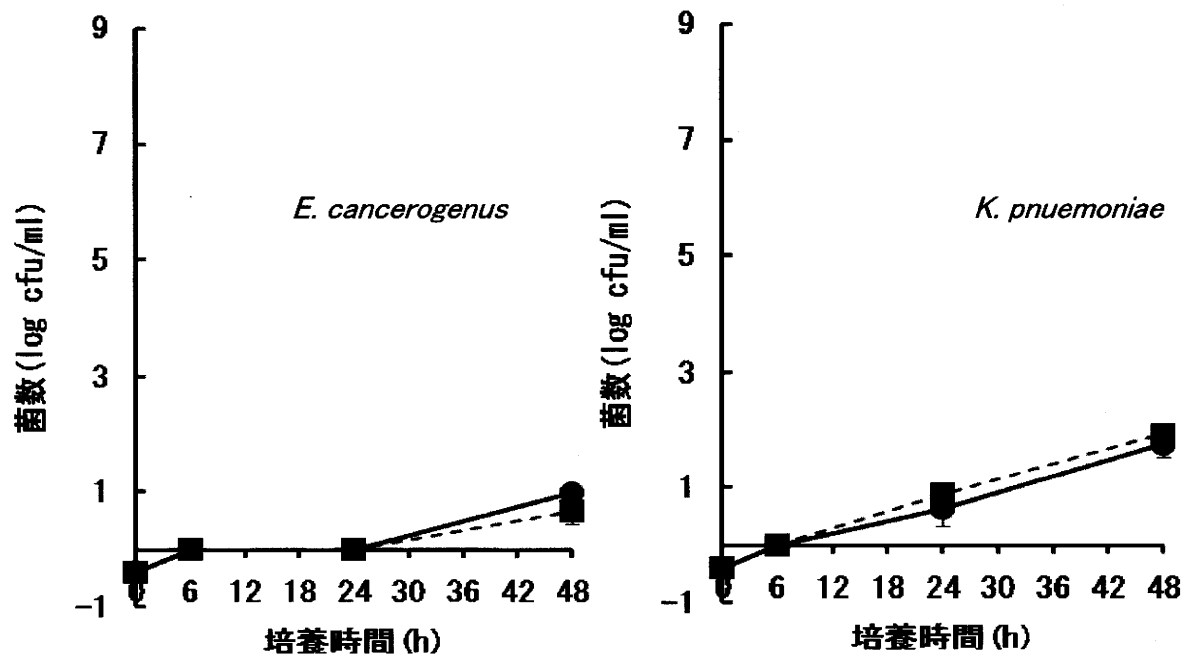


図 8-2 ミネラルウォーター 接種試験(細菌 2/2)
 保存条件 : —●— 25°C, - -■- - 35°C

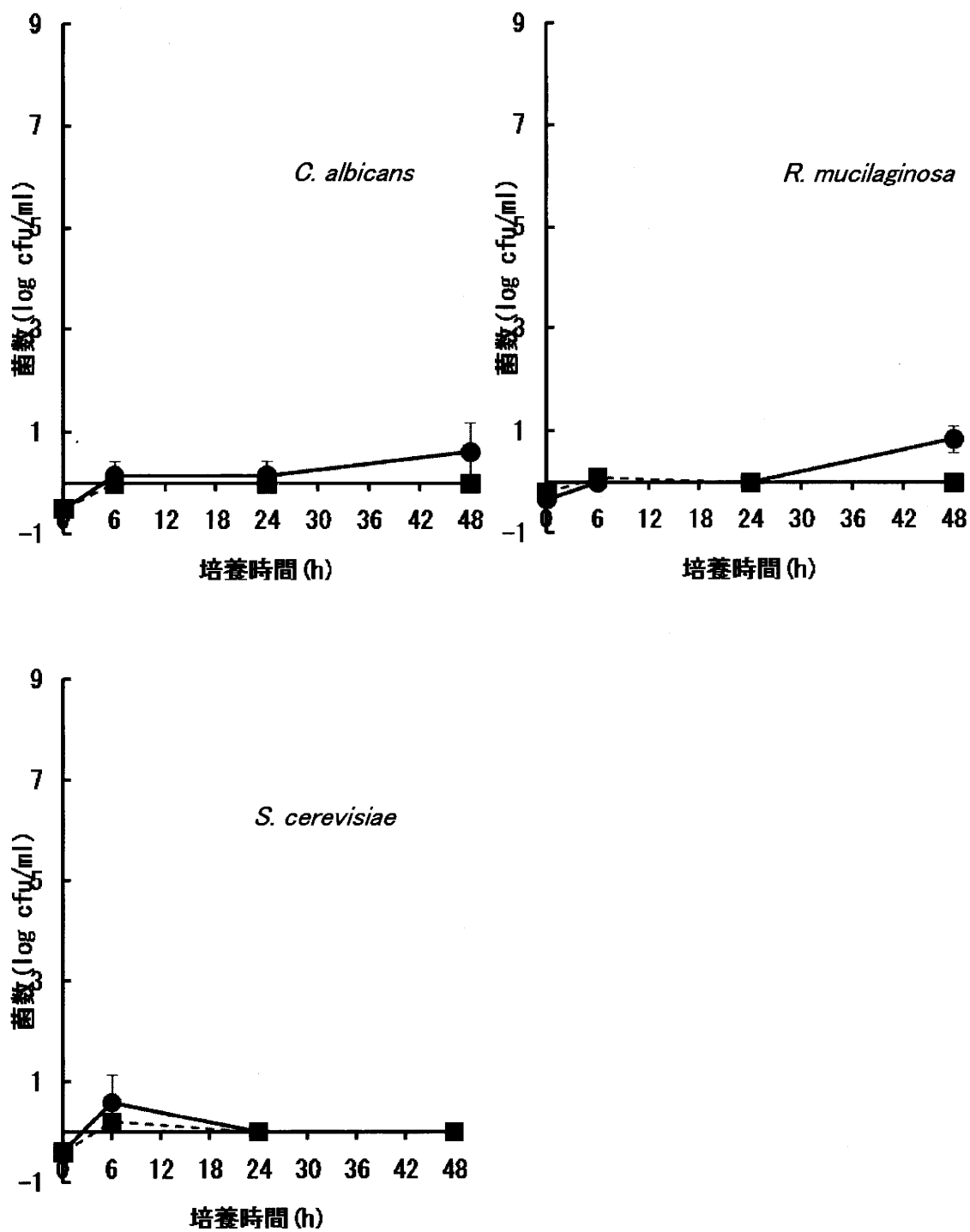


図 8-3 ミネラルウォーター 接種試験(酵母)
 保存条件 : —●— 25°C, -■- 35°C

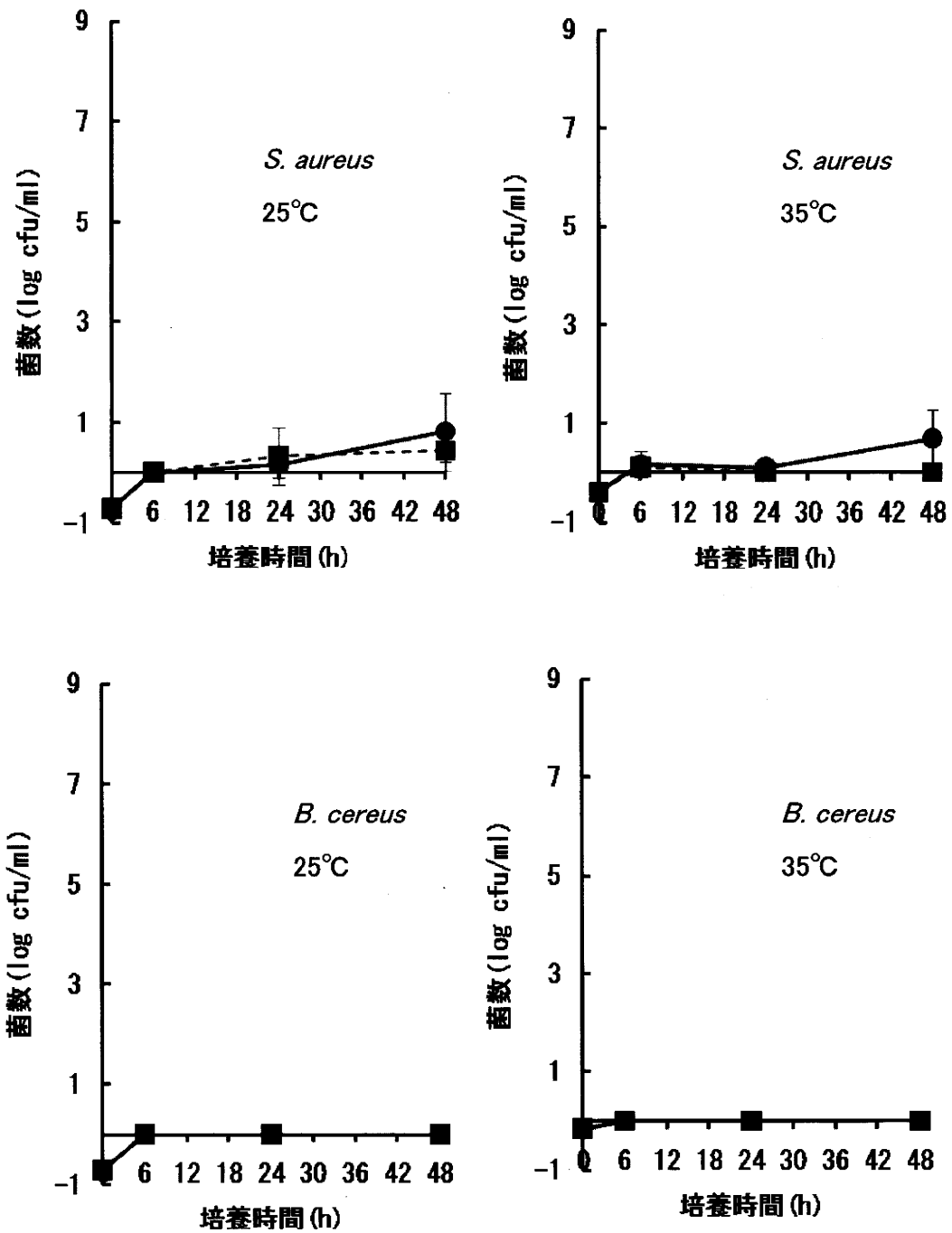


圖 9-1 茶系飲料 毒素產生性細菌接種試驗

保存条件: —■— 静置, - - ■ - - 振盪

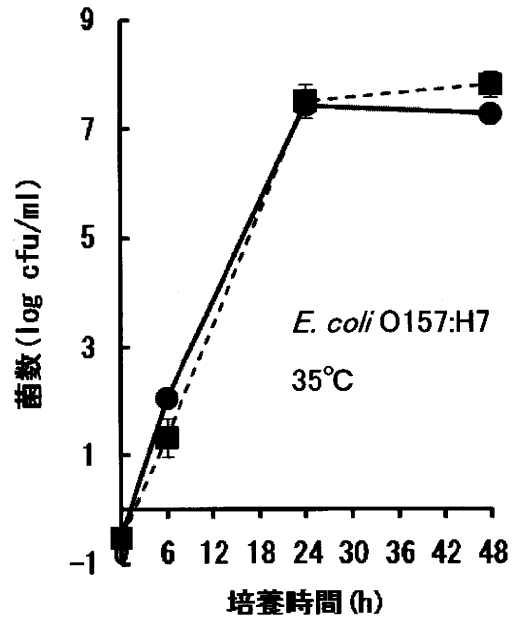
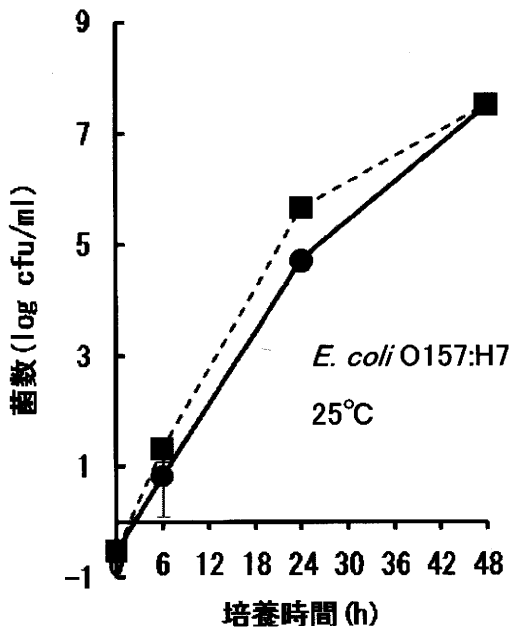
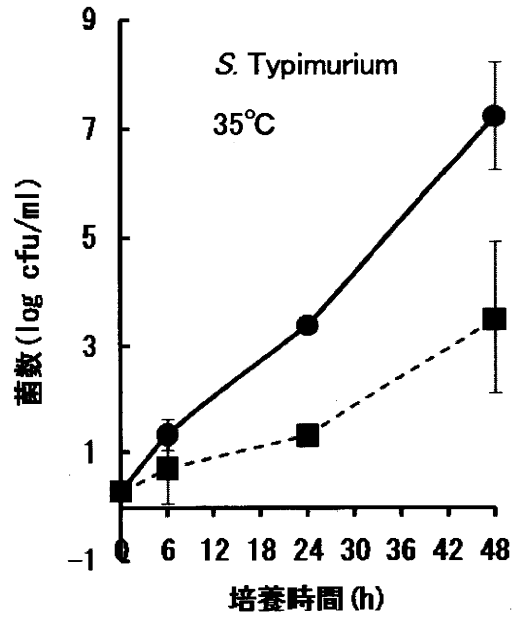
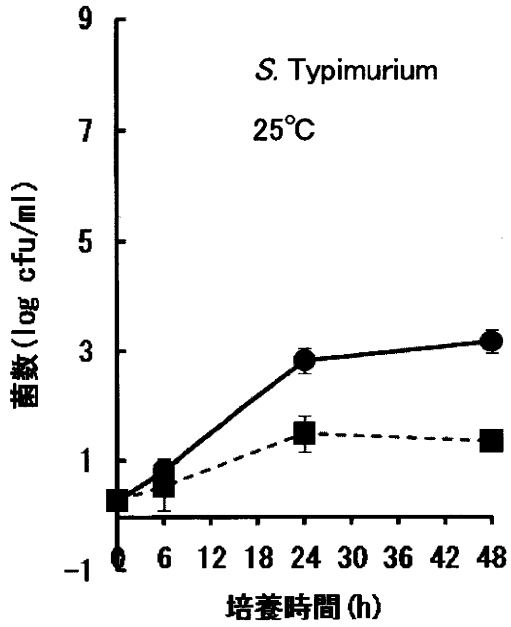


圖 9-2 茶系飲料 毒素產生性細菌接種試驗

保存条件: —■— 静置, - - ■ - - 振盪

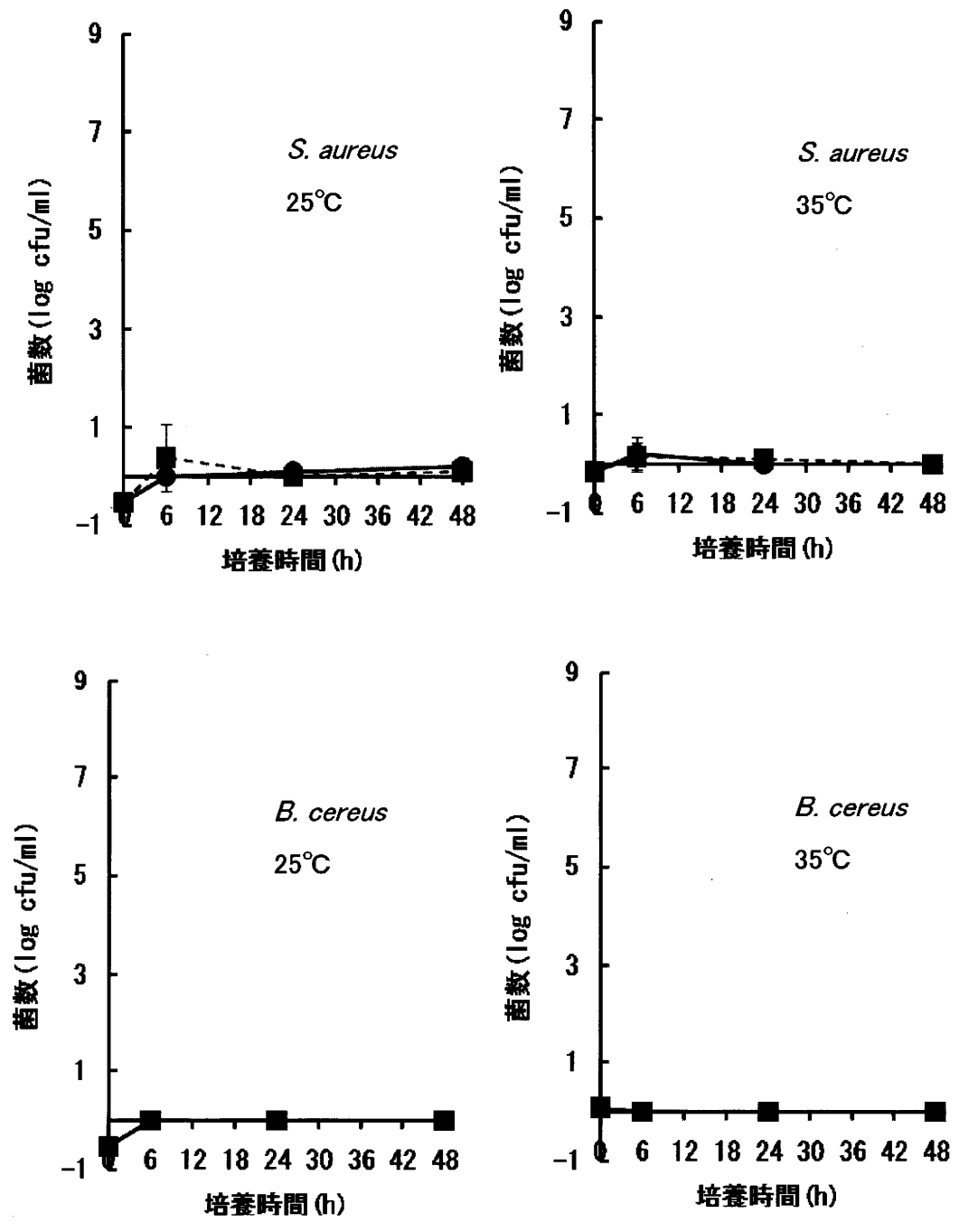


図 10-1 野菜ジュース 毒素産生性細菌接種試験

保存条件: —■— 静置, - - ■ - - 振盪

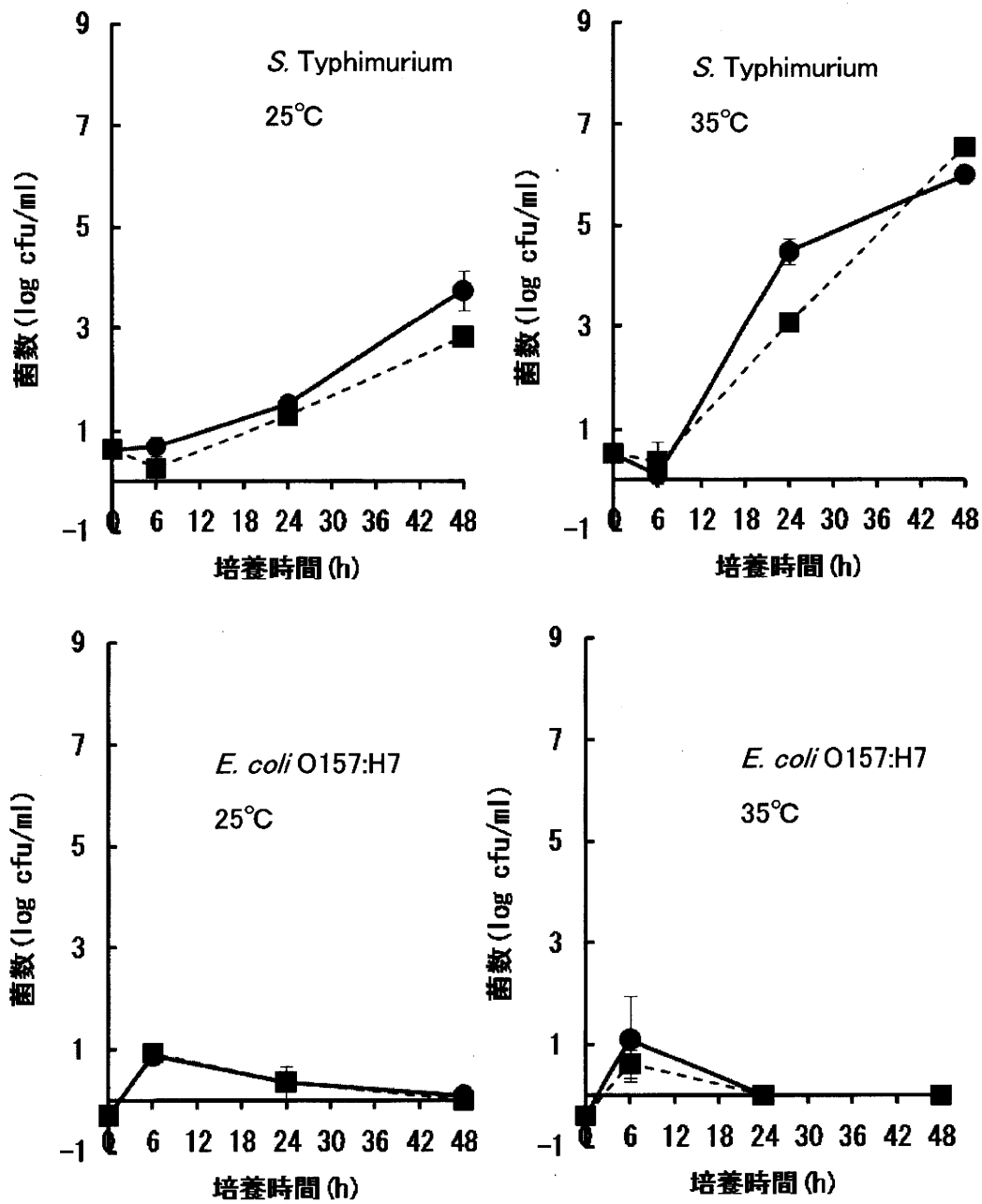


図 10-2 野菜ジュース 毒素産生性細菌接種試験

保存条件: —■— 静置, - - ■ - - 振盪

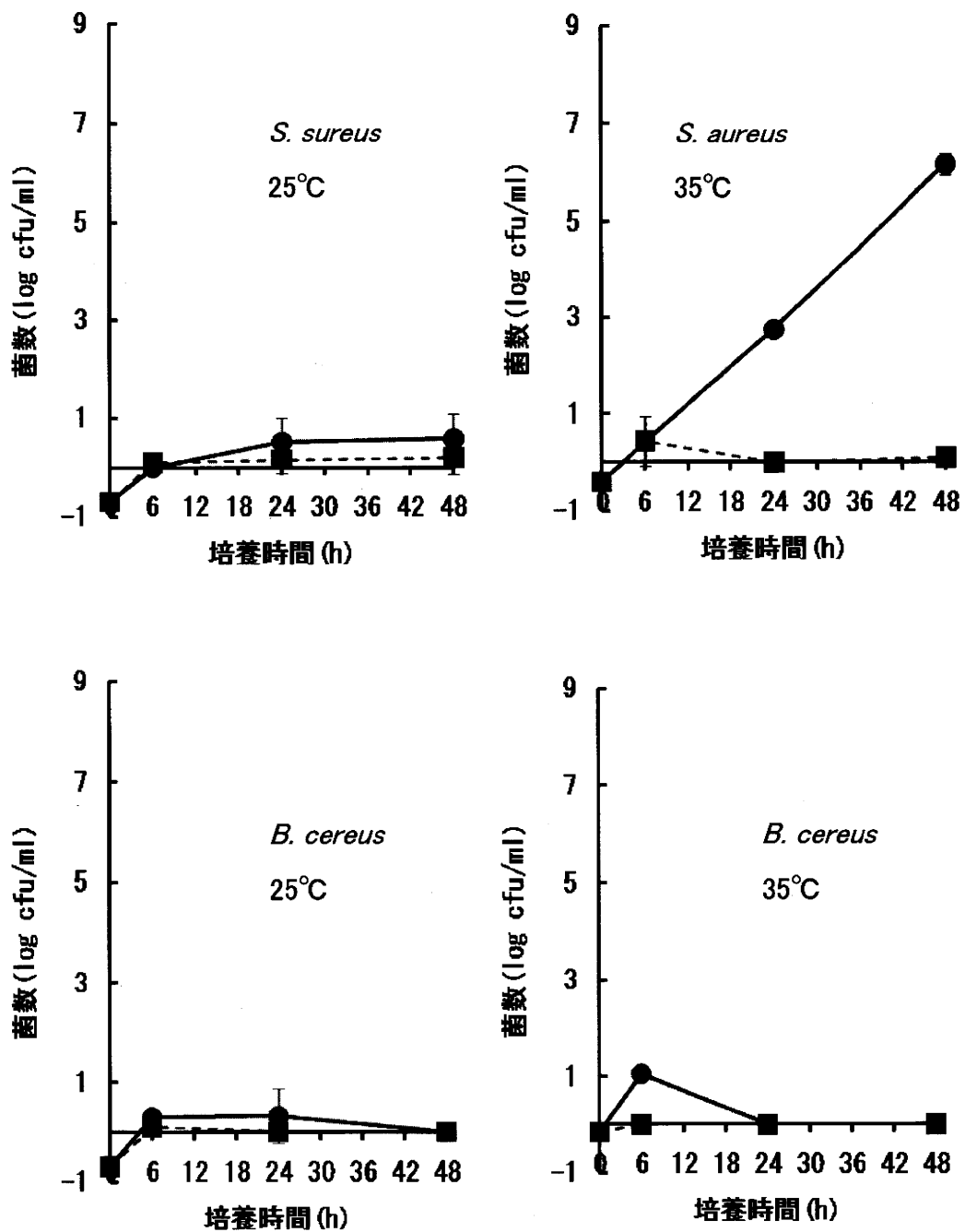


図 11-1 ミルク入りコーヒー飲料 毒素産生性細菌接種試験
 保存条件: —■— 静置, - - ■ - - 振盪

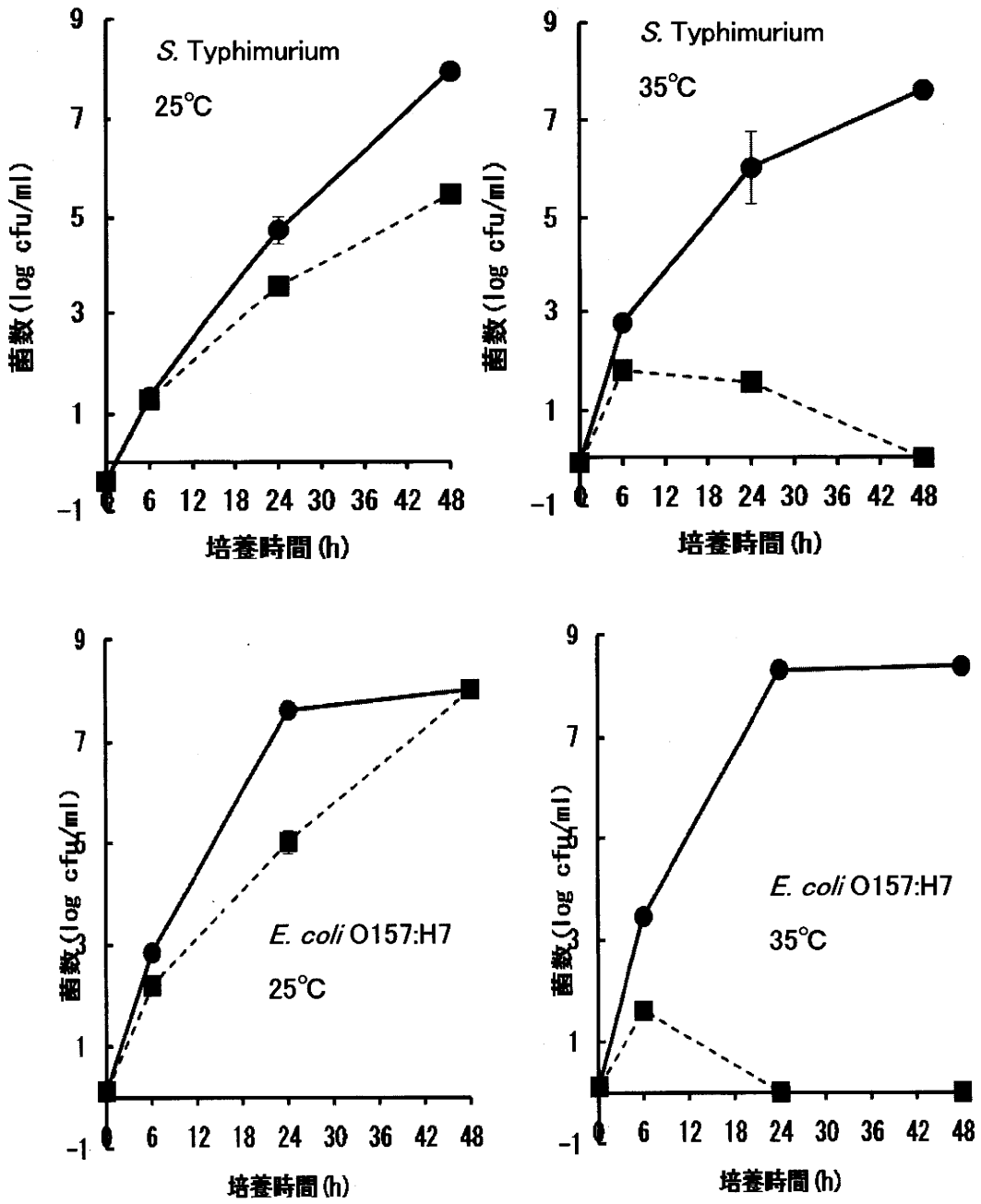


図 11-2 ミルク入りコーヒー飲料 毒素産生性細菌接種試験

保存条件: —■— 静置, - - ■ - - 振盪

表 1 供試清涼飲料水の品名、内容量、原材料および特性値

品名	内容量	原材料名	pH	Brix(%)
1. 茶系飲料	500ml	緑茶、ビタミン C	6.1	0.3
2. 果汁飲料	470ml	果汁(20%)、果糖ぶどう糖、香料、酸味料、ビタミン C、甘味料	3.3	4.3
3. 野菜ジュース	280g	トマト(100%)	4.2	5.1
4. 炭酸飲料	500ml	果汁(1%)、食物繊維、ビタミン C、酸味料、香料、甘味料、色素、ナイアシン、ビタミン E、ビタミン B ₆	3.6	1.0
5. スポーツドリンク	500ml	砂糖、ぶどう糖果糖液糖、果汁、ぶどう糖、食塩、酸味料、塩化カリウム、乳酸カルシウム、調味料(アミノ酸)、塩化マグネシウム、香料、ビタミン C	3.4	6.6
6. ミルク入りコーヒー飲料	500ml	牛乳、砂糖、コーヒー、脱脂粉乳、加糖練乳、デキストリン、食塩、乳化剤、香料、安定剤(増粘多糖類)	6.7	10.4
7. ニアウォーター	500ml	果糖ぶどう糖液糖、果汁(10%未満)、酸味料、香料	3.4	7.8
8. ミネラルウォーター	500ml	水(鉱水)	6.5	0.0

表 2-1 茶系飲料における毒素産生

接種菌株	温度 (°C)	平均凝集価 (n=3)					
		静置時間 (h)			振盪時間 (h)		
		6	24	48	6	24	48
<i>S. aureus</i> (A 型毒素産生株)	25	NT	1:1>	1:1>	NT	1:1>	1:1>
	35	NT	1:1>	1:1>	NT	1:1>	1:1>
<i>B. cereus</i> (エンテロトキシン産生株)	25	NT	NT	NT	NT	NT	NT
	35	NT	NT	NT	NT	NT	NT
EHEC O157(VT2 産生株)	25	1:2>	1:2>	1:2>	1:2>	1:2>	1:2
	35	1:2>	1:2	1:2	1:2>	1:8	1:8

表 2-2 野菜ジュースにおける毒素産生

接種菌株	温度 (°C)	平均凝集価 (n=3)					
		静置時間 (h)			振盪時間 (h)		
		6	24	48	6	24	48
<i>S. aureus</i> (A 型毒素産生株)	25	NT	1:1>	1:1>	1:1>	1:1>	NT
	35	NT	1:1>	1:1>	1:1>	1:1>	NT
<i>B. cereus</i> (エンテロトキシン産生株)	25	NT	NT	NT	NT	NT	NT
	35	NT	NT	NT	NT	NT	NT
EHEC O157(VT2 産生株)	25	1:2>	1:2>	1:2>	1:2>	1:2>	NT
	35	1:2>	NT	NT	1:2>	NT	NT

表 2-3 ミルク入りコーヒー飲料における毒素産生

接種菌株	温度 (°C)	平均凝集価(n=3)					
		静置時間(h)			振盪時間(h)		
		6	24	48	6	24	48
<i>S. aureus</i> (A型毒素産生株)	25	NT	1:1>	1:1>	1:1>	1:1>	1:1>
	35	1:1>	1:1>	1:1>	1:1>	NT	NT
<i>B. cereus</i> (エンテロトキシン産生株)	25	1:2>	1:2>	1:2>	1:2>	NT	NT
	35	1:2>	NT	NT	1:2>	NT	NT
EHEC O157(VT2産生株)	25	1:2>	1:4	1:4	1:2>	1:2>	1:32
	35	1:2>	1:16	1:16	1:2>	NT	NT

表 3-1 接種試験のまとめ(細菌)

	接種菌株および保存温度(°C)												
	<i>Lctobacillus fermentum</i>		<i>Streptococcus salivarius</i>		<i>Micrococcus luteus</i>		<i>Enterococcus faecalis</i>		<i>Enterobacter cancerogenus</i>		<i>Klebsiella pneumoniae</i>		
	25	35	25	35	25	35	25	35	25	35	25	35	
供試清涼飲料水													
1. 茶系飲料	x	○	x	x	x	x	x	x	○	○	○	○	
2. 果汁飲料	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	
3. 野菜ジュース	○	○	x	x	x	x	△	△	○	○	△	△	
4. 炭酸飲料	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	
5. スポーツドリンク	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	
6. ミルク入りコーヒードリンク	○	○	○	○	x	x	○	○	○	○	○	○	
7. ニアウォーター	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	
8. ミネラルウォーター	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	△	△	

生育の目安: x, 0~10¹/ml ; △, 10²~10⁴/ml ; ○, >10⁴/ml