

厚生労働科学研究補助金

食品の安全確保推進研究事業

食品中の毒素産生微生物及び試験法に関する研究

平成23 - 25年度 研究成果

発表した研究成果リスト

論文発表

1. Mizutani, N., Sugita-Konishi, Y., Omoe, K., Shinagawa, K., Kawakami, H., Shinji Kanno, S., Sugiyama K., and Yoichi Kamata, Y. (2011) Advantages of immunoglobulin Y for the detection of Staphylococcal enterotoxin A in a double sandwich enzyme-linked immunosorbent assay, *Int. J. Food Sci. Tech.* 47:155-159.
2. Ono, H.K., Nishizawa, M., Yamamoto, Y., Hu, D.-L., Nakane, A., Shinagawa, K., and Omoe, K. (2012) Submucosal mast cells in the gastrointestinal tract are a target of staphylococcal enterotoxin type A. *FEMS Immunol. Med. Microbiol.* 64: 392-402.
3. Kamata, Y., Koanno, S., Mizutani, N., Agata, N., Kawakami, H., Sugiyama, K., Sugita-Konishi, Y. (2012) Sensitivity of Hep G2 cells to *Bacillus cereus* emetic toxin. *J. Vet. Med. Sci.* 74:1483-1485.
4. 涌嶋三津子、西川景子、泉 秀実、鎌田洋一、西川禎一 (2012) レトルトパウチ詰コーンスープの原材料から分離されたフラットサワー菌の耐熱性と間欠滅菌法による制御の試み、*日本食品微生物学雑誌*、29:17-174.
5. 中山素一、宮下 隆、細谷幸一、人見 潤、佐藤美紀、須永幸恵、重松康彦、小笠原 準、竹中重幸、濱崎光宏、堀川和美、磯部順子、小西良子、鎌田洋一 (2012) 嘔吐毒素産生性セレウス菌検出イムノクロマトキットの評価、*食衛誌*、53、273-277.
6. Nakashima, R., Kamata, Y., Nishikawa, Y. (2013) Effects of *Escherichia coli* heat-stable enterotoxin and guanylin on the barrier integrity of intestinal epithelial T84 cells. *Vet. Immuno. Immunopath.* 152:78-81.

製品の市場化

1. スイフトジーン CPE 産生ウエルシュ菌「カイノス」
標記の製品名で平成 24 年 10 月 1 日より販売を開始した（株式会社 カイノス）
2. 製品名：スイフトジーンセレウリド産生セレウス「カイノス」
標記の製品名で平成 25 年 8 月 1 日より販売を開始した（株式会社 カイノス）

