

医学会学術集会， 2013年9月、岐阜。

H. 知的財産権の出願・登録状況（予定を含む）
なし

図1. 浅漬け検体からの衛生指標菌の検出状況

平均値

- SPC: $2.27E+06 \pm 5.67E+06$
- Coliforms: $6.32E+04 \pm 2.89E+05$
- β -glu (+) *E.coli*: 陰性

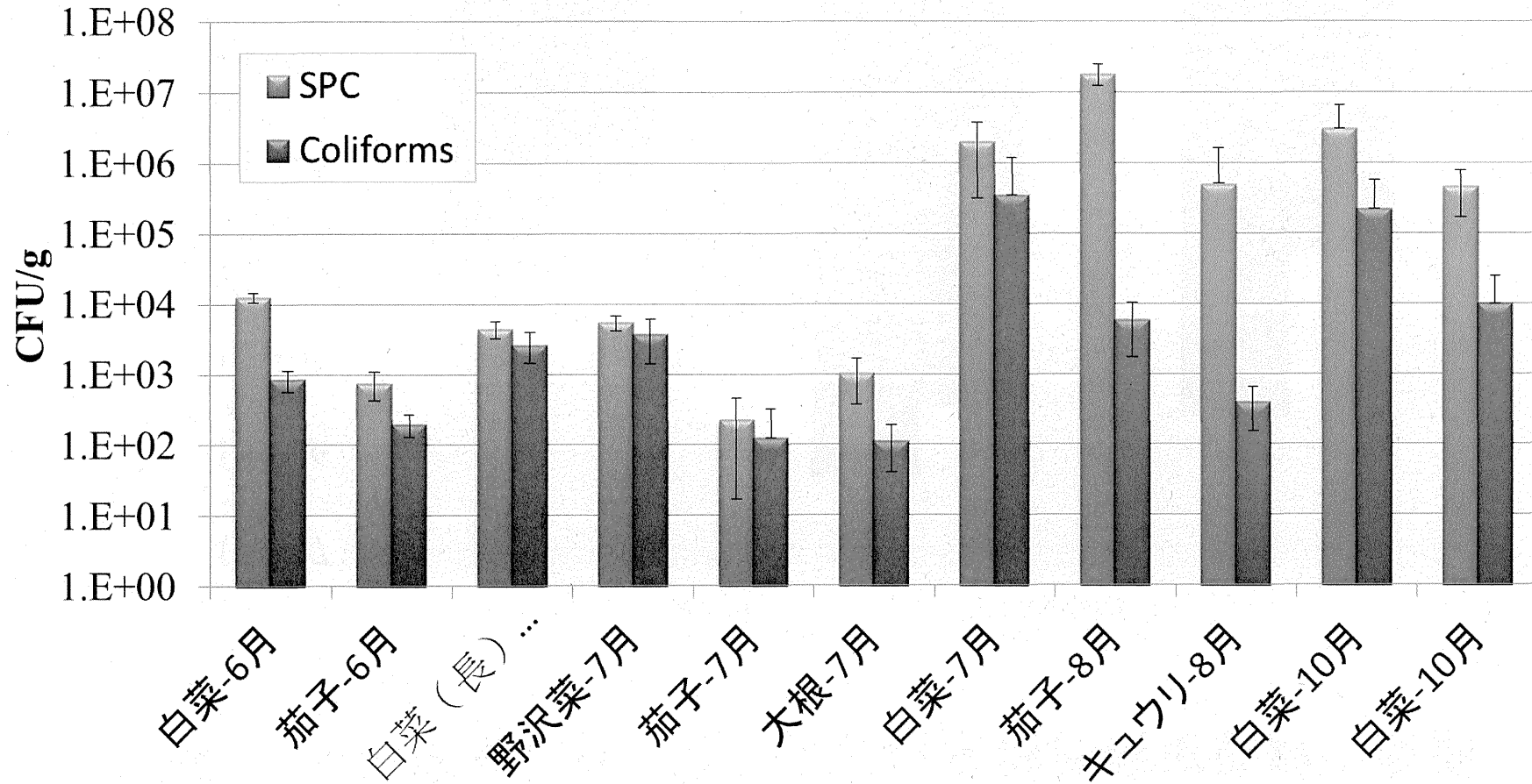
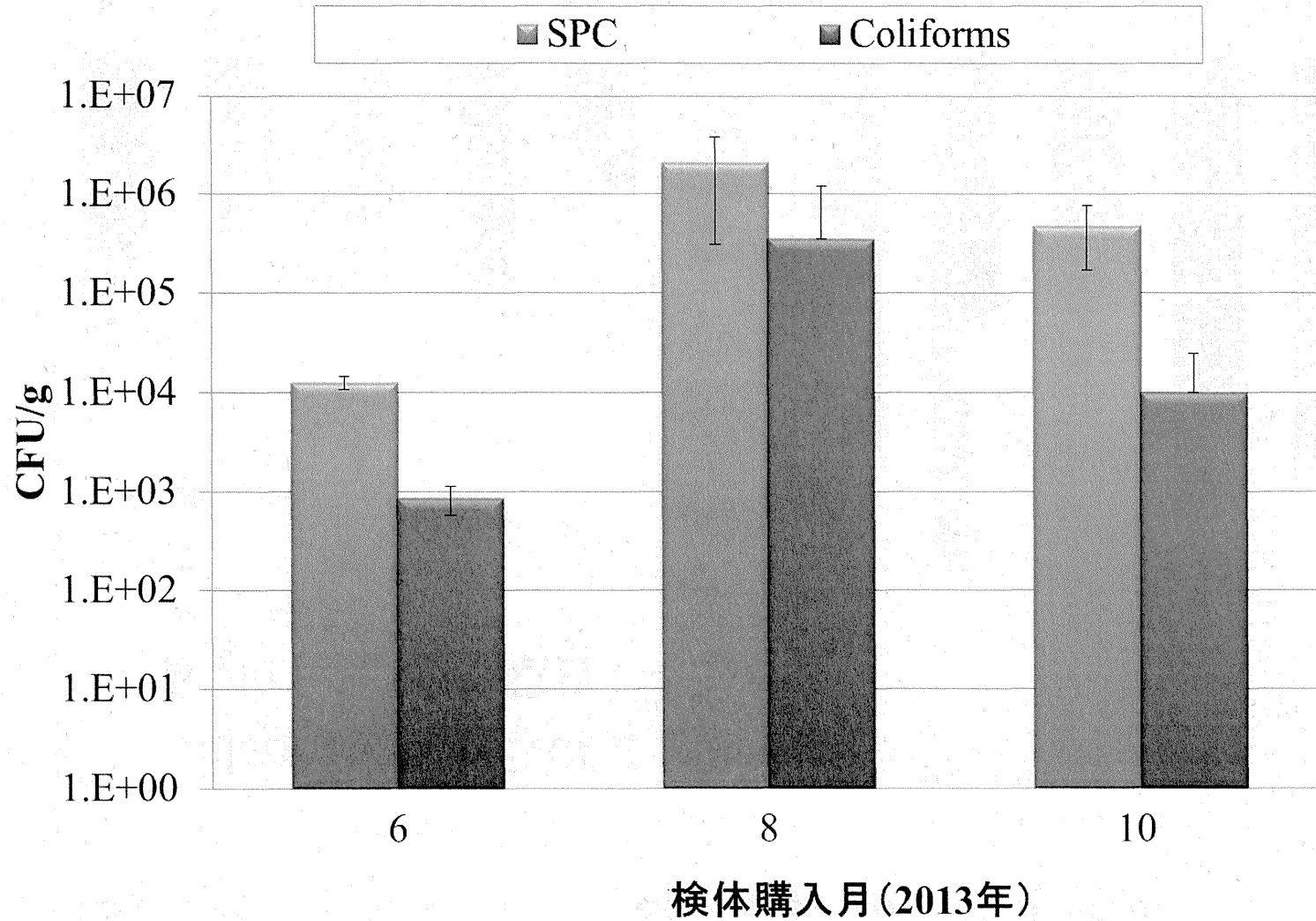
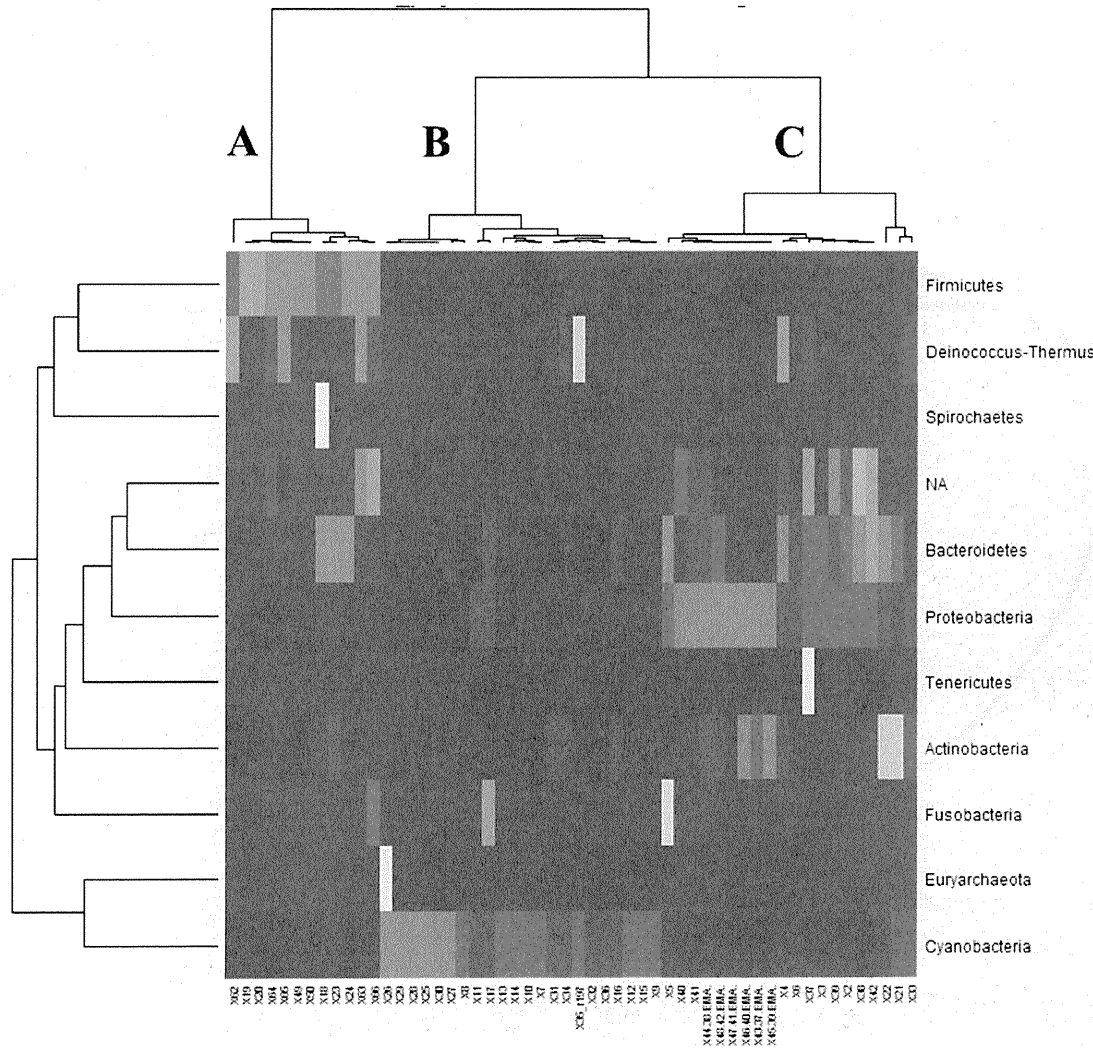


図2. 季節変化に伴う白菜浅漬由来指標菌定量数の変動



SPC, 一般細菌数; Coliforms, 大腸菌群数を示す。

図3. 浅漬け検体の構成細菌叢に係るクラスタリング解析



A: 野沢菜, 白菜 (10月)
 B: 茄子, きゅうり, 大根
 C: 白菜 (6・8月), 野沢菜
 に大別



・ 浅漬けの構成細菌叢は原材料に依存する
 ・ クラスタCでは、特に Proteobacteriaの割合が高い

図4.浅漬け検体間の構成細菌叢データに係る主成分分析

3_genus (71.1%)

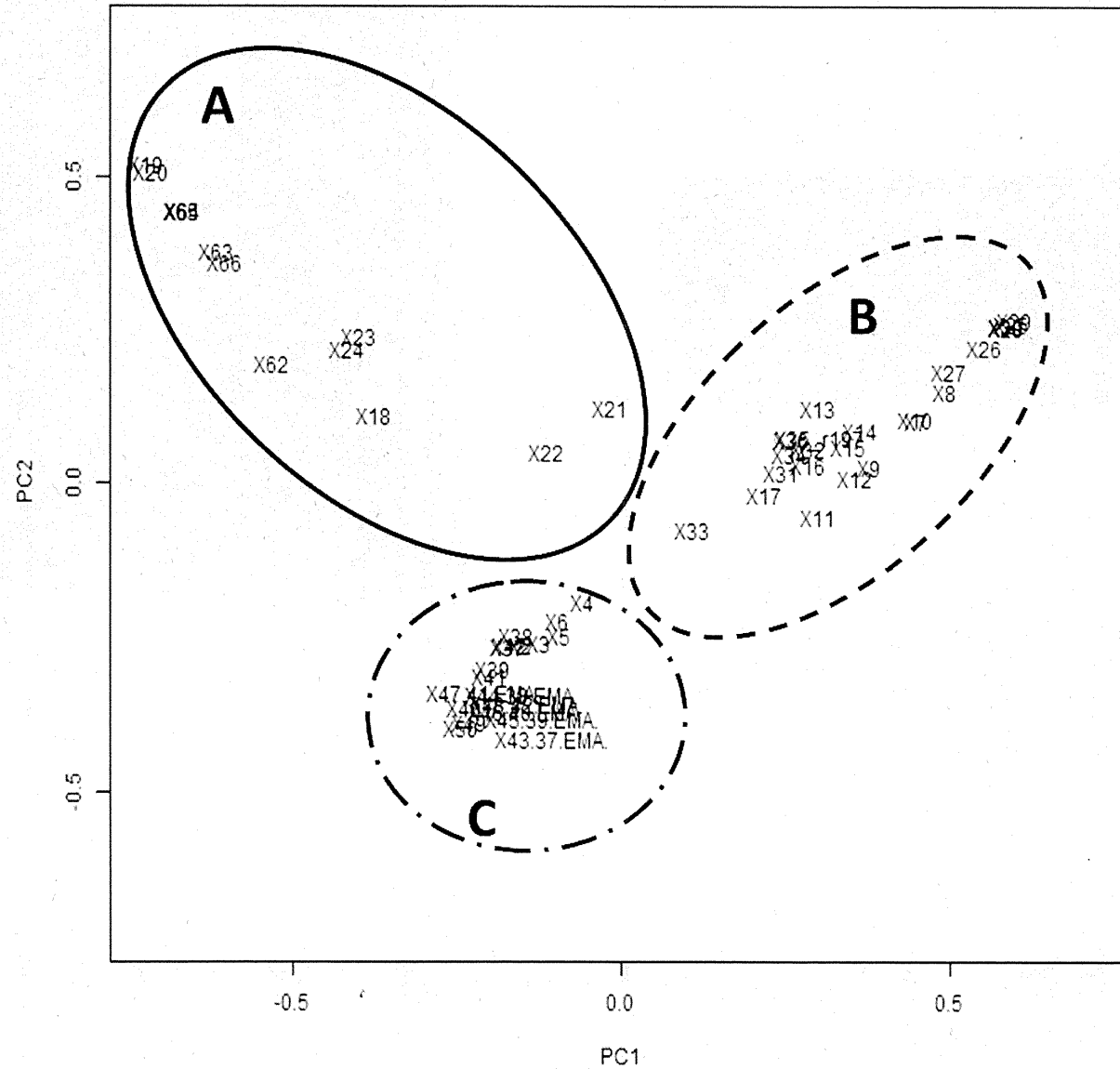


図5.白菜浅漬け検体の季節別構成細菌叢の比較

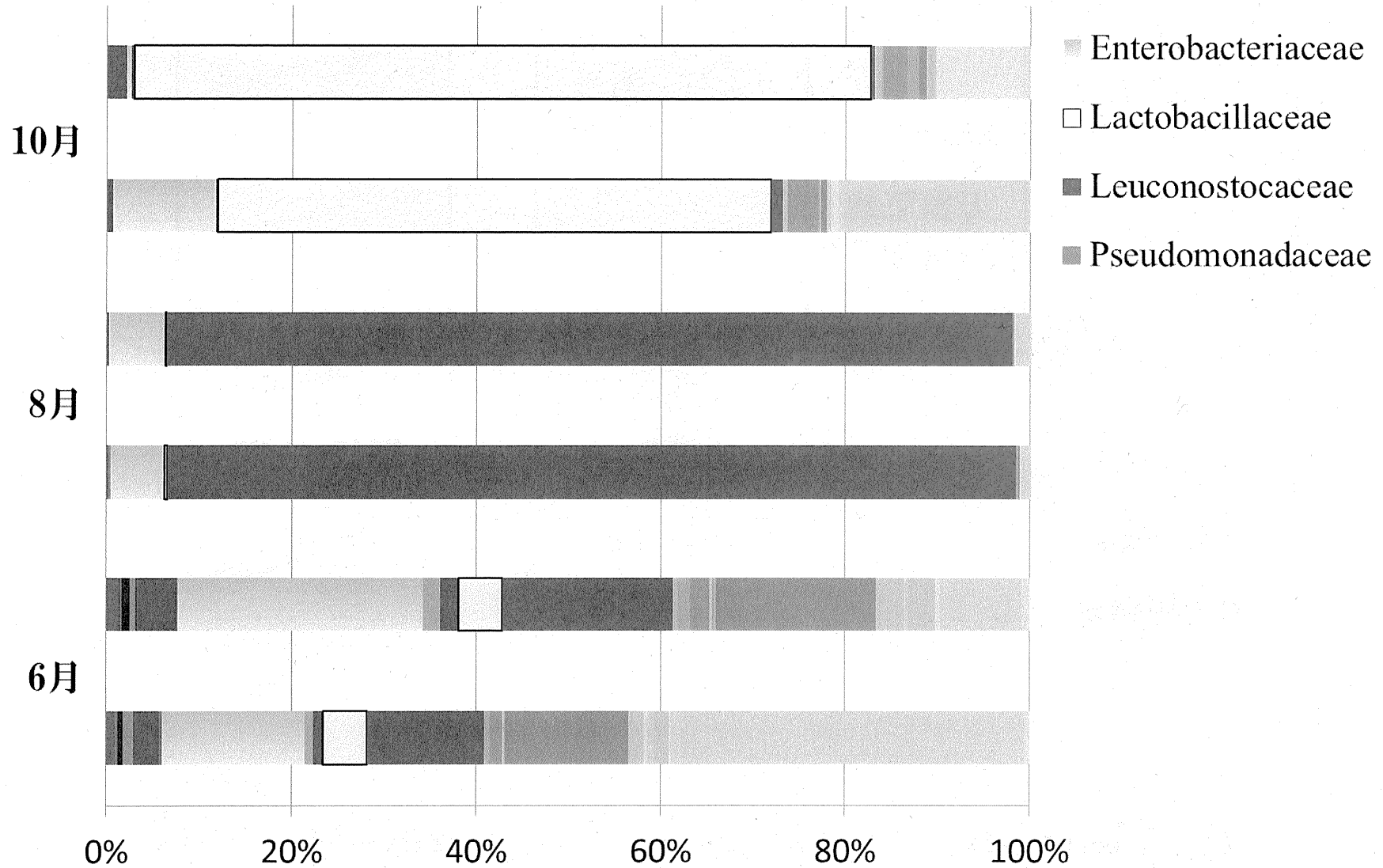


図6.白菜の浅漬けにおけるEHEC 0157の添加回収試験

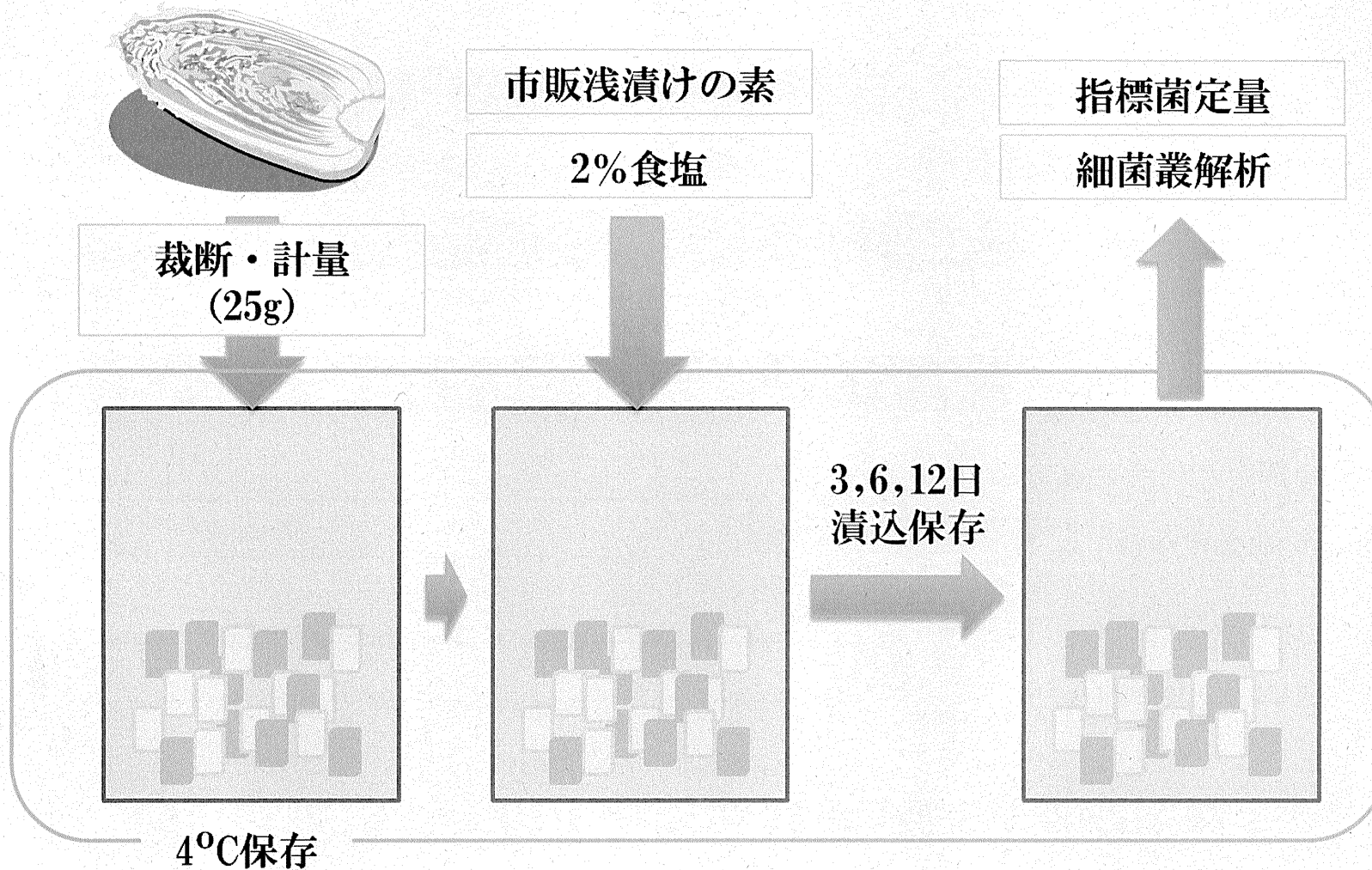
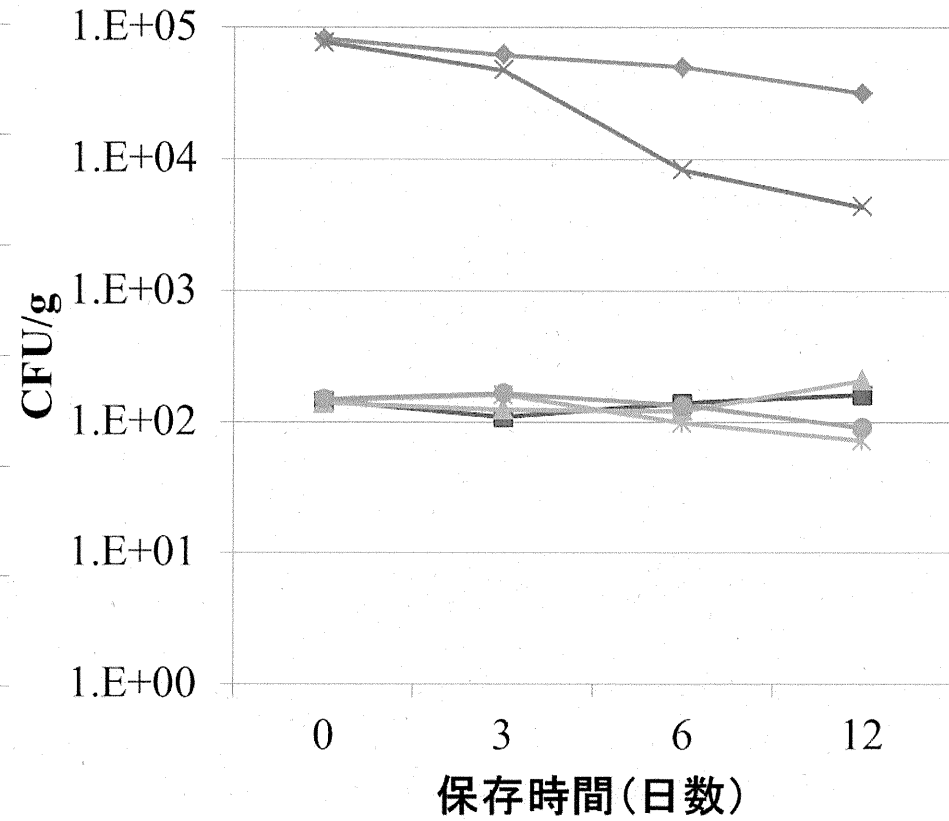
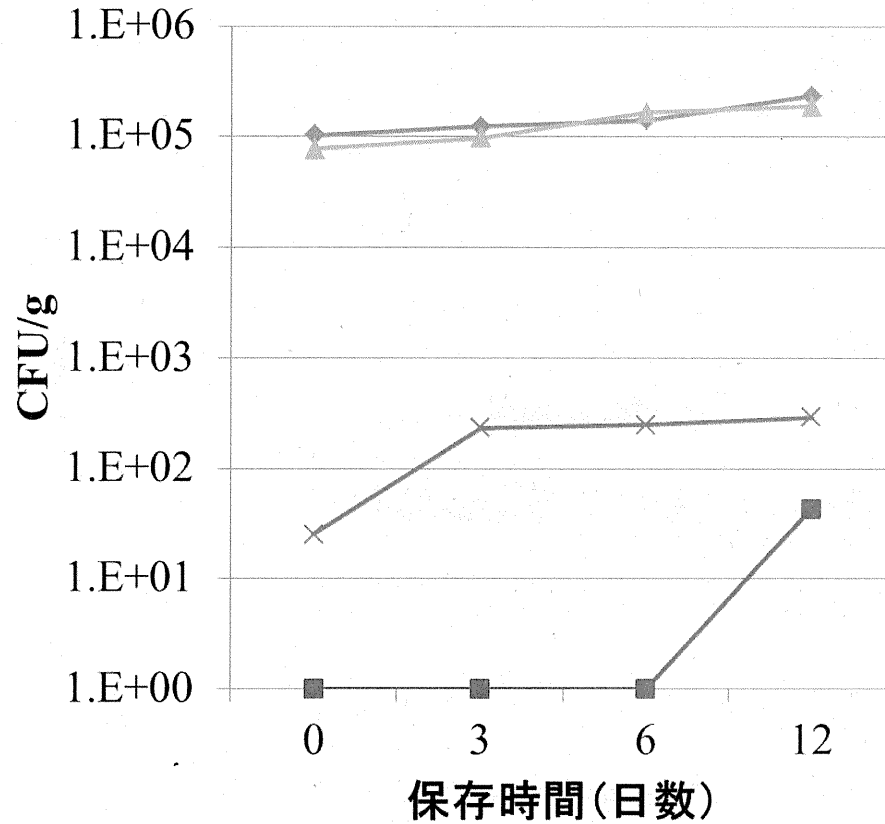


図7. 白菜浅漬けの製造・保存を通じた、指標菌の挙動

非接種対照群

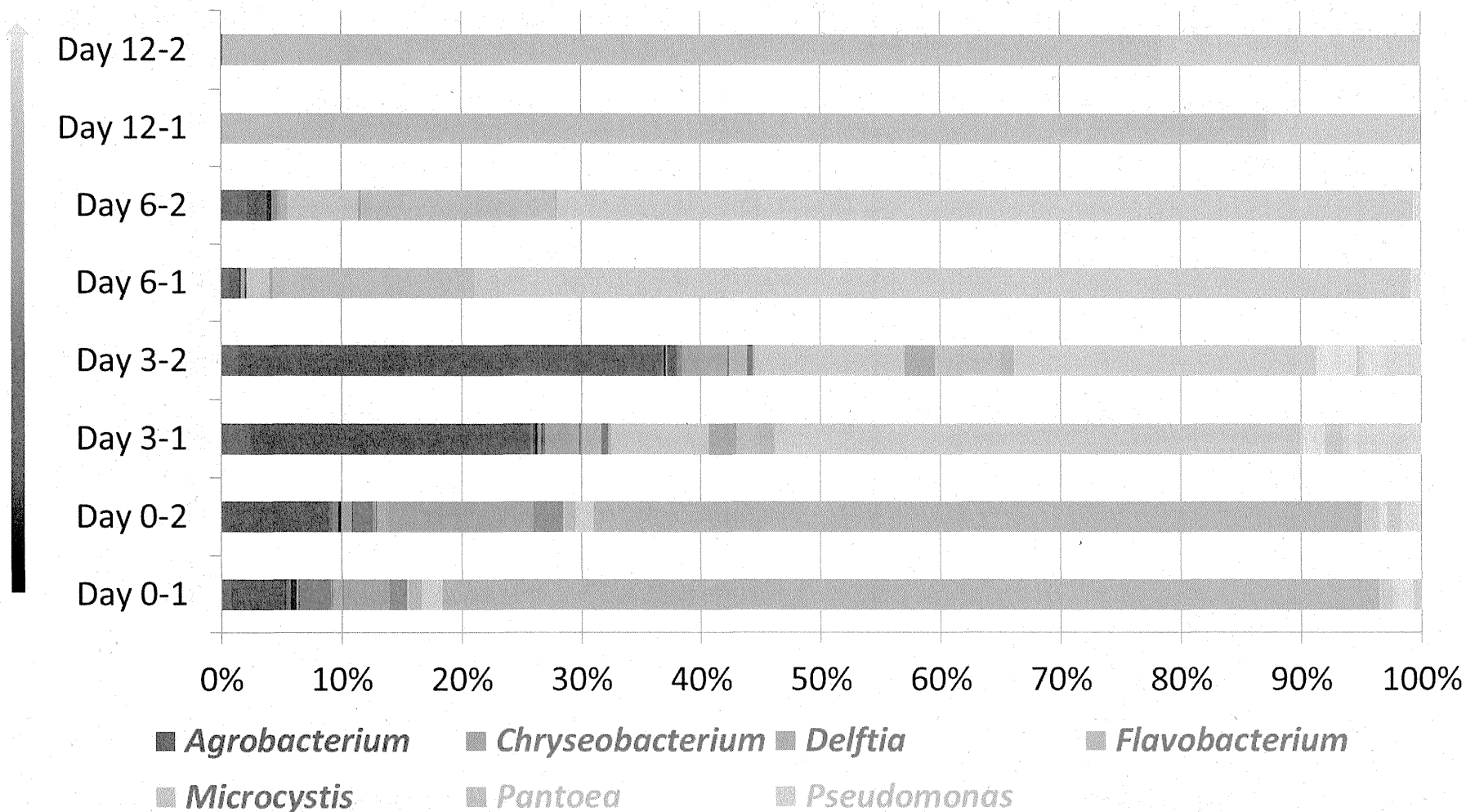
O157接種群



◆ 浅漬けの素 SPC ■ 浅漬けの素 Coliforms
 ▲ 塩漬け SPC × 塩漬け Coliforms

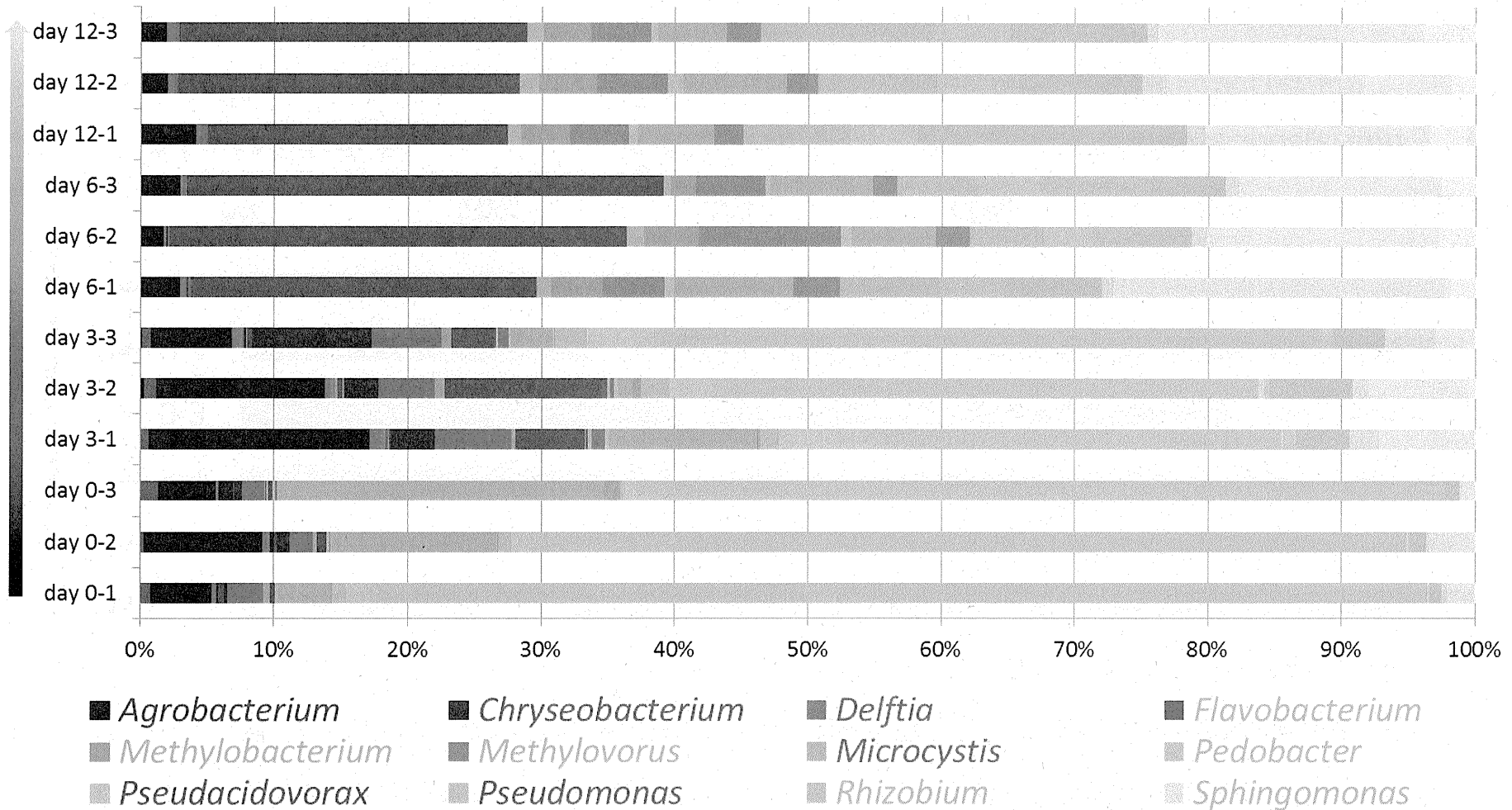
◆ 浅漬けの素 SPC ■ 浅漬けの素 Coliforms
 ▲ 浅漬けの素 SMAC × 塩漬け SPC
 * 塩漬け Coliforms ● 塩漬け SMAC

図8.白菜浅漬(市販漬込液)における細菌叢変動～O157非接種群



*Pseudomonas*属の初期増加と*Pantoea*属の後期増加等：細菌叢の単純化

図9.白菜浅漬(市販漬込液)における細菌叢変動～0157接種群



0157非接種時とは異なる変動：Pseudomonas属の減少、Flavobacterium属の増加等