

図1. 夏季調査：一般生菌数の消費期限日と消費期限2日後の菌数分布

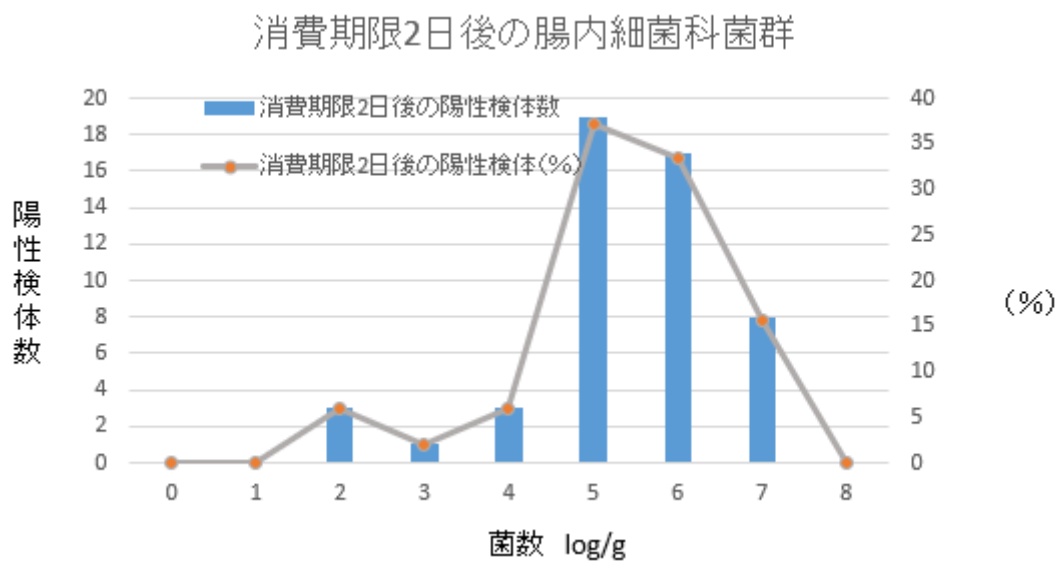
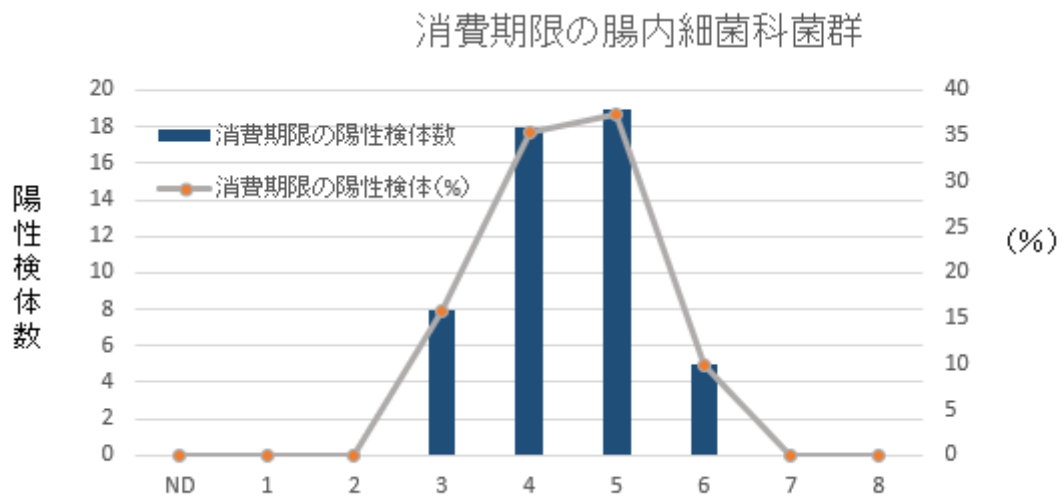


図2. 夏季調査：腸内細菌科菌群の消費期限日と消費期限2日後の菌数分布

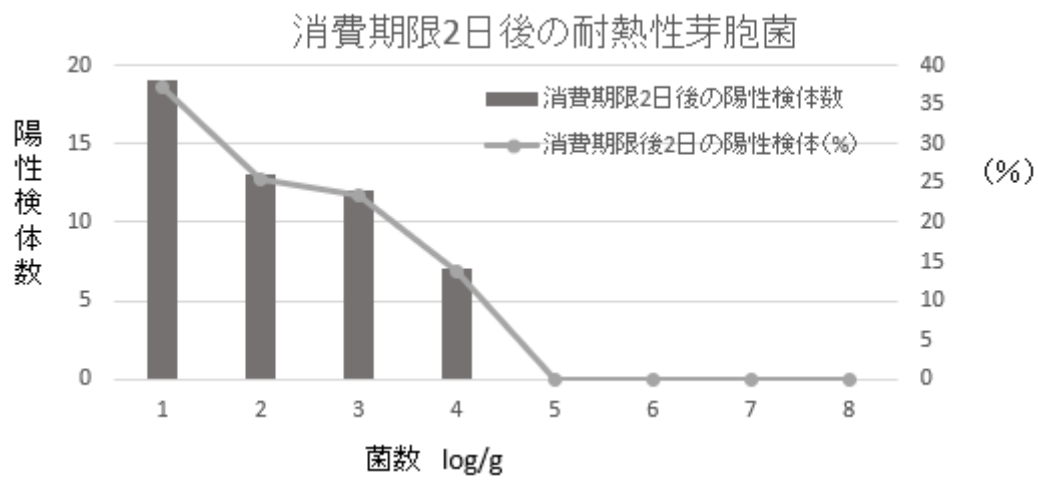
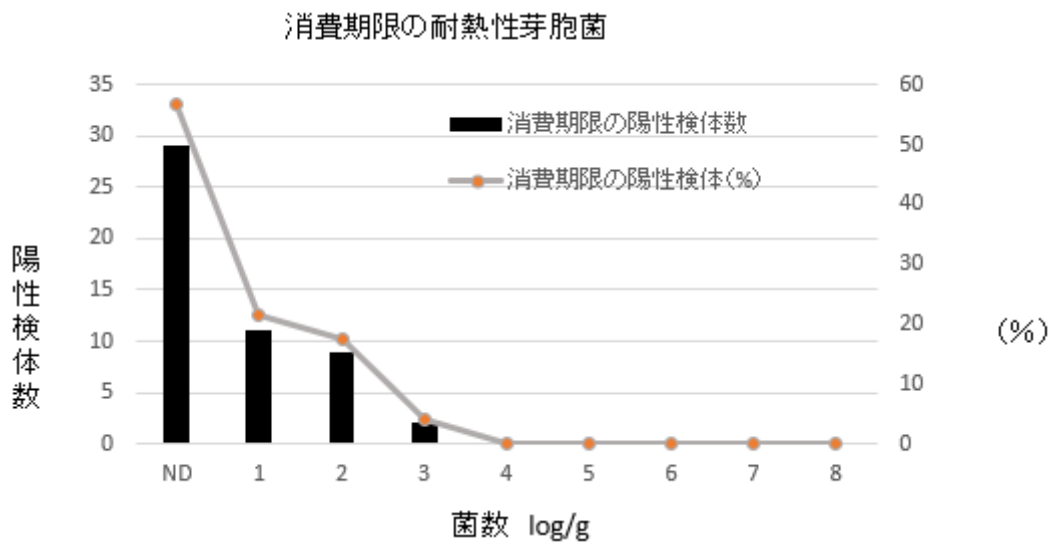


図3. 夏季調査：耐熱性芽胞菌の消費期限日と消費期限2日後の菌数分布

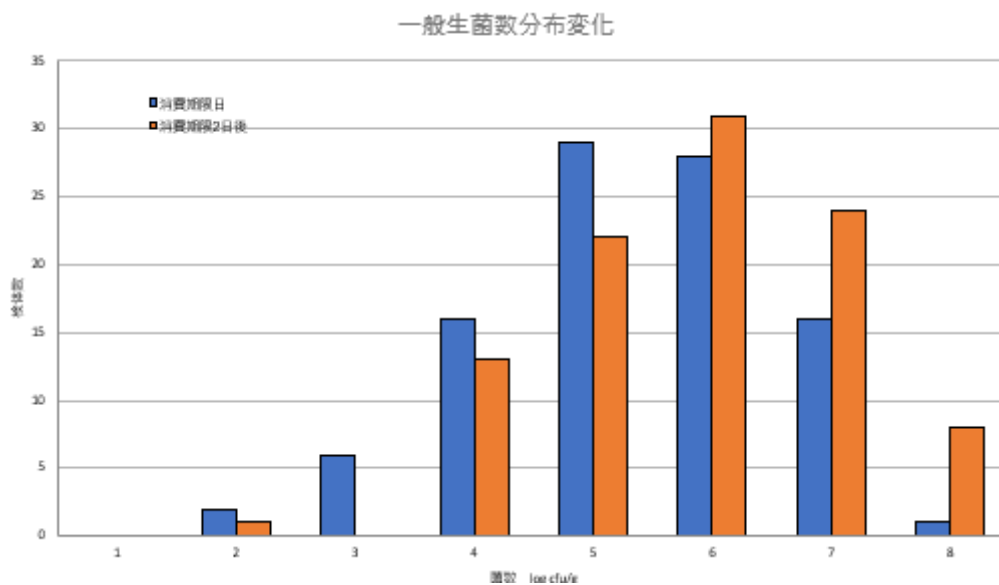


図4. 冬季調査：一般生菌数の消費期限日と消費期限2日後の菌数分布

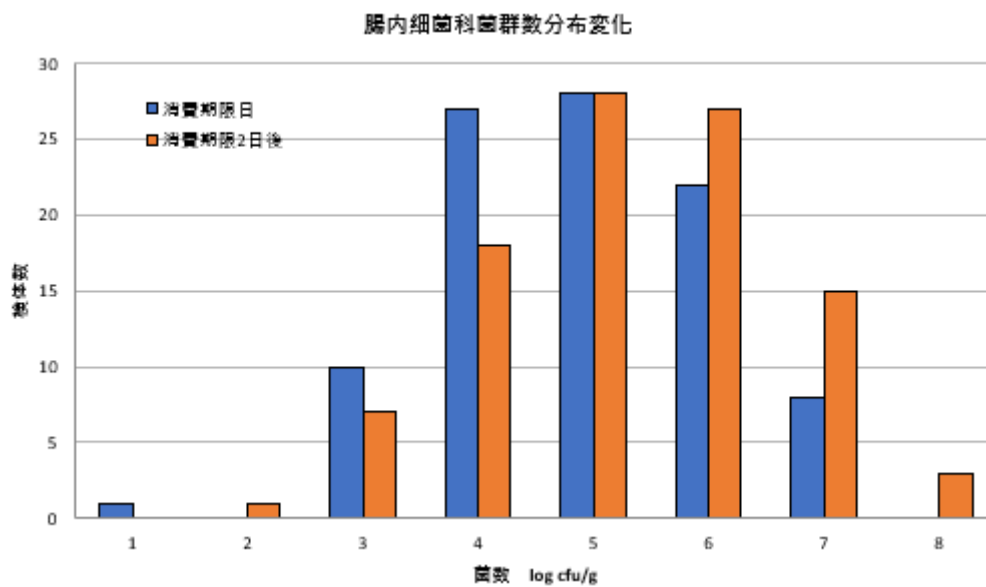


図5. 冬季調査：腸内細菌科菌数の消費期限日と消費期限2日後の菌数分布

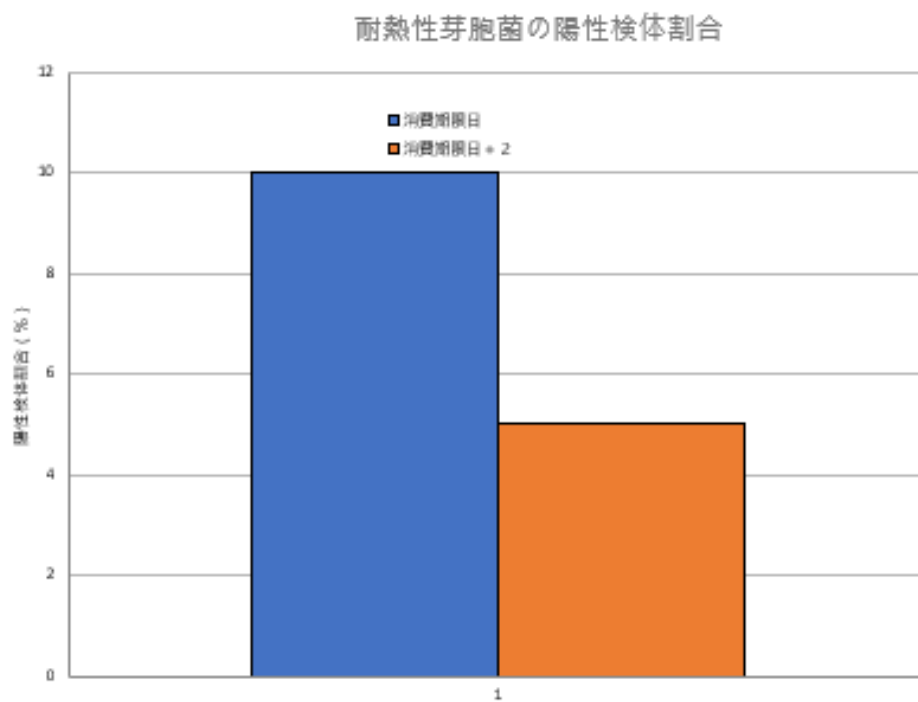


図 6. 冬季調査における耐熱性芽胞菌検出割合

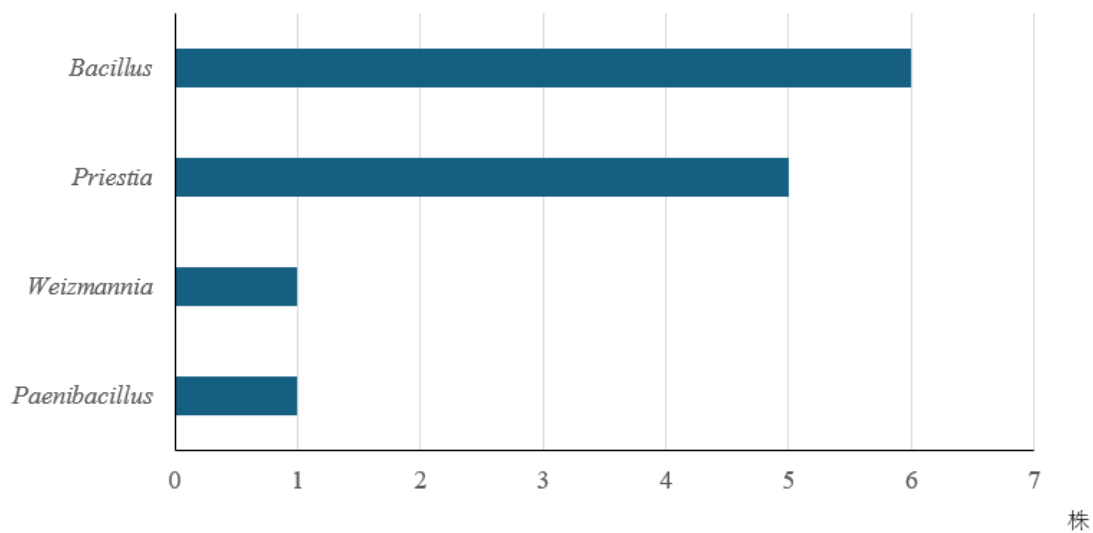


図 7. 冬季調査時にカット野菜から分離された耐熱芽胞形成菌 13 株の同定結果

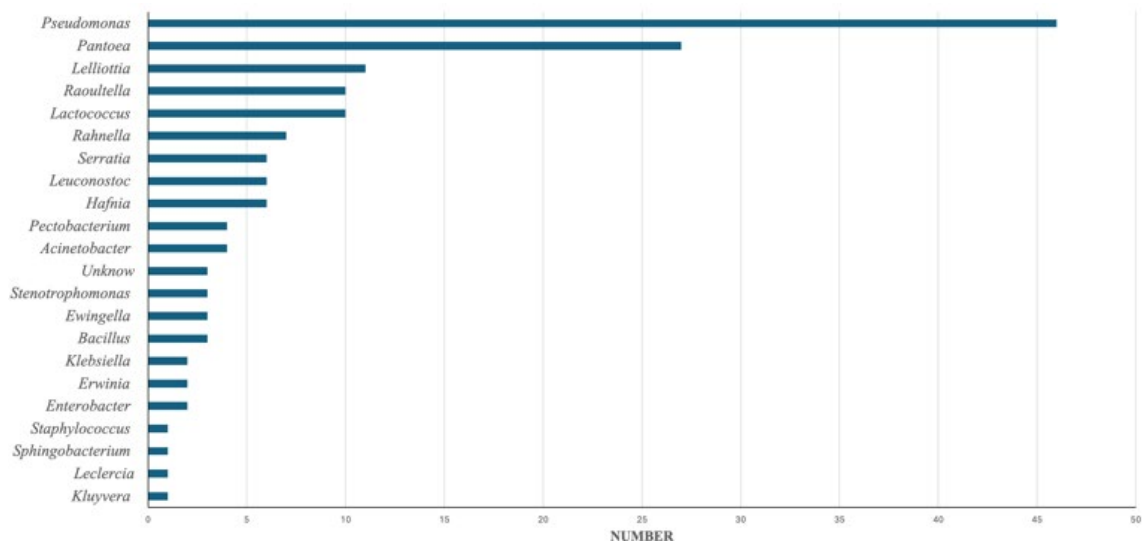


図8. 夏季調査時に、カット野菜から分離された菌種同定結果（属レベル）