

A.

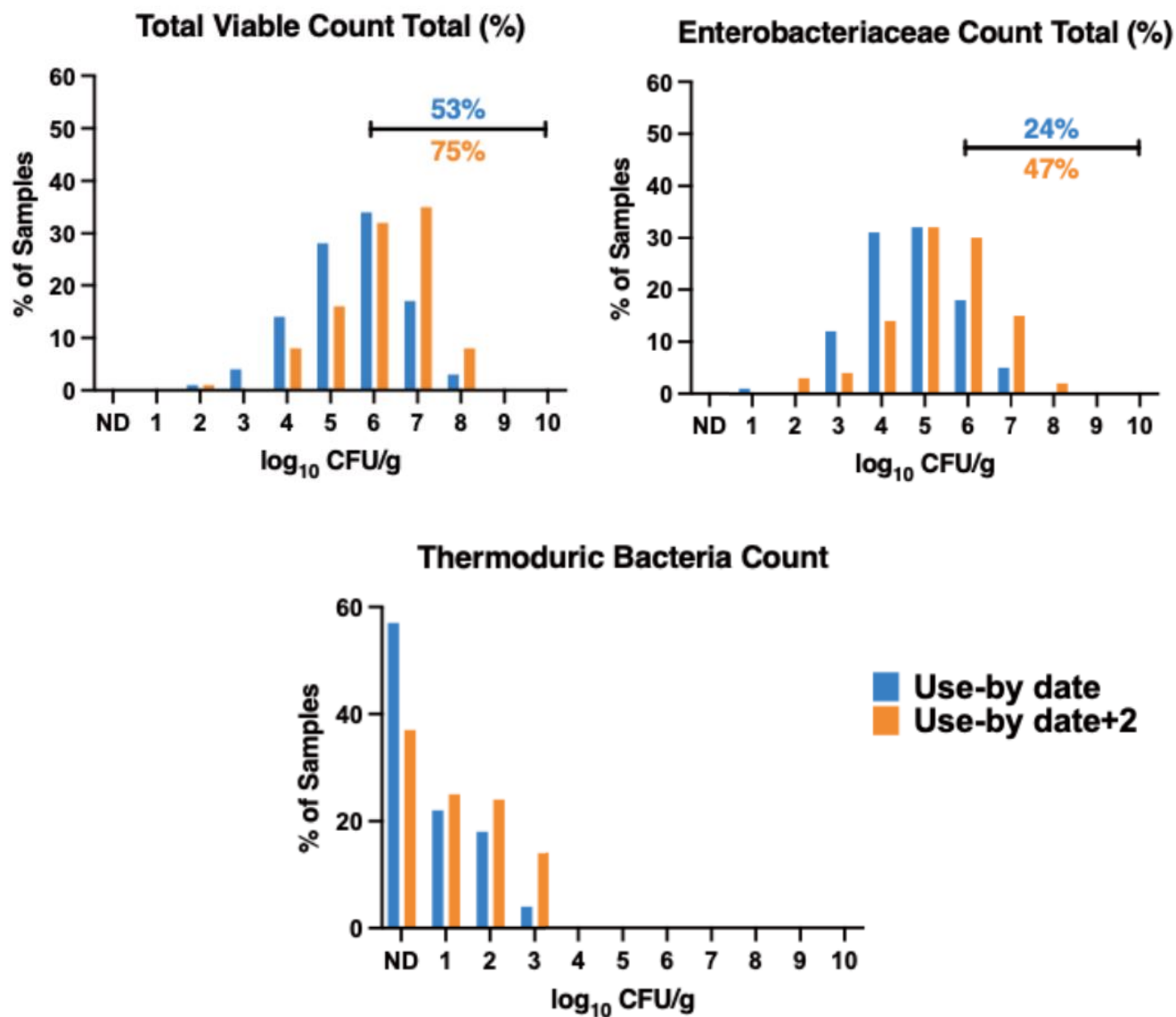


図1.市販カット野菜の菌数分布

A. 市販カット野菜の消費期限日と消費期限2日後の一般生菌数、腸内細菌科菌群数、耐熱性細菌数の分布

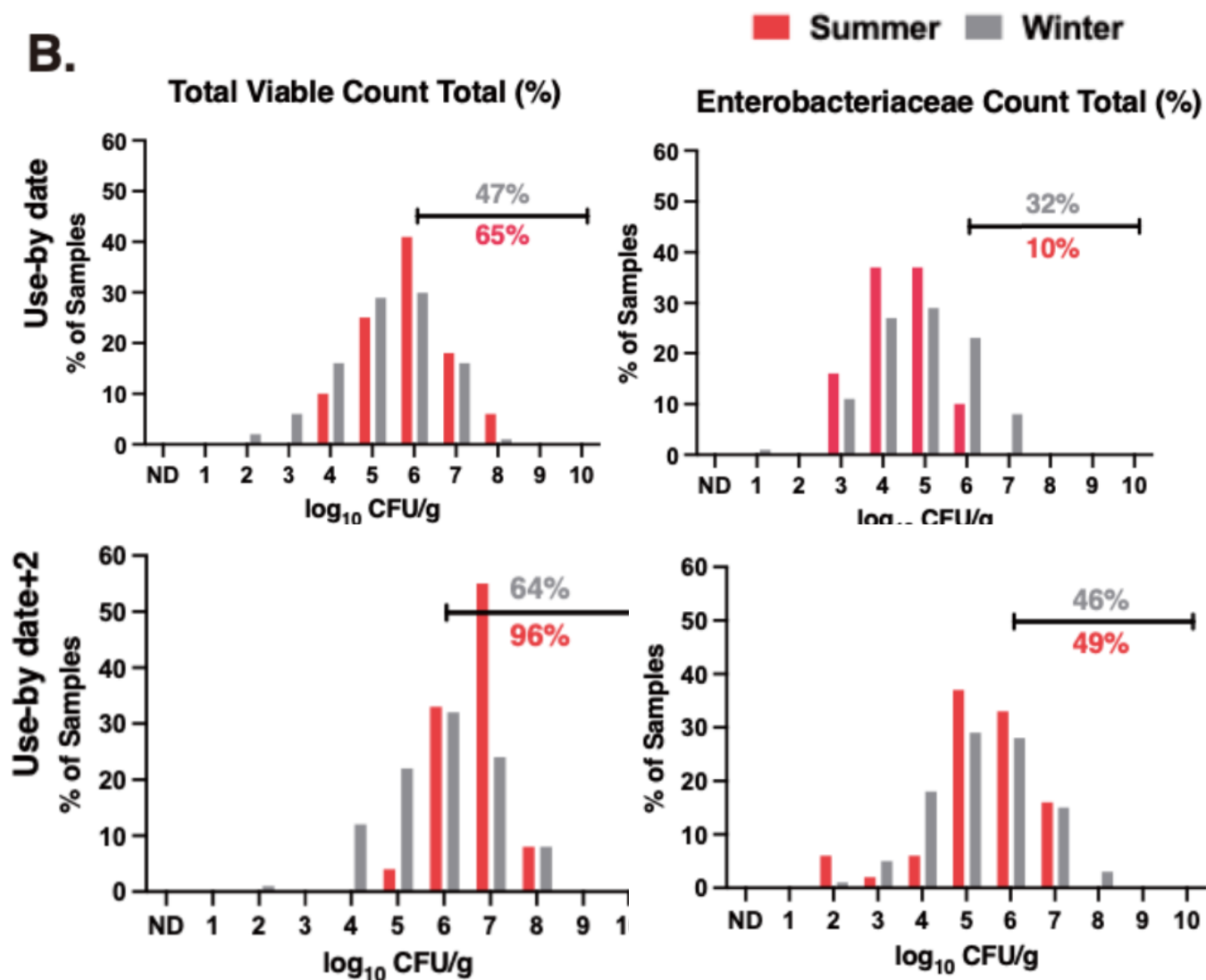


図1.市販カット野菜の菌数分布

B. 市販カット野菜の消費期限日と消費期限2日後の一般生菌数、腸内細菌科菌群数：夏季調査と冬季調査の比較

Thermotolerant Bacteria in Samples

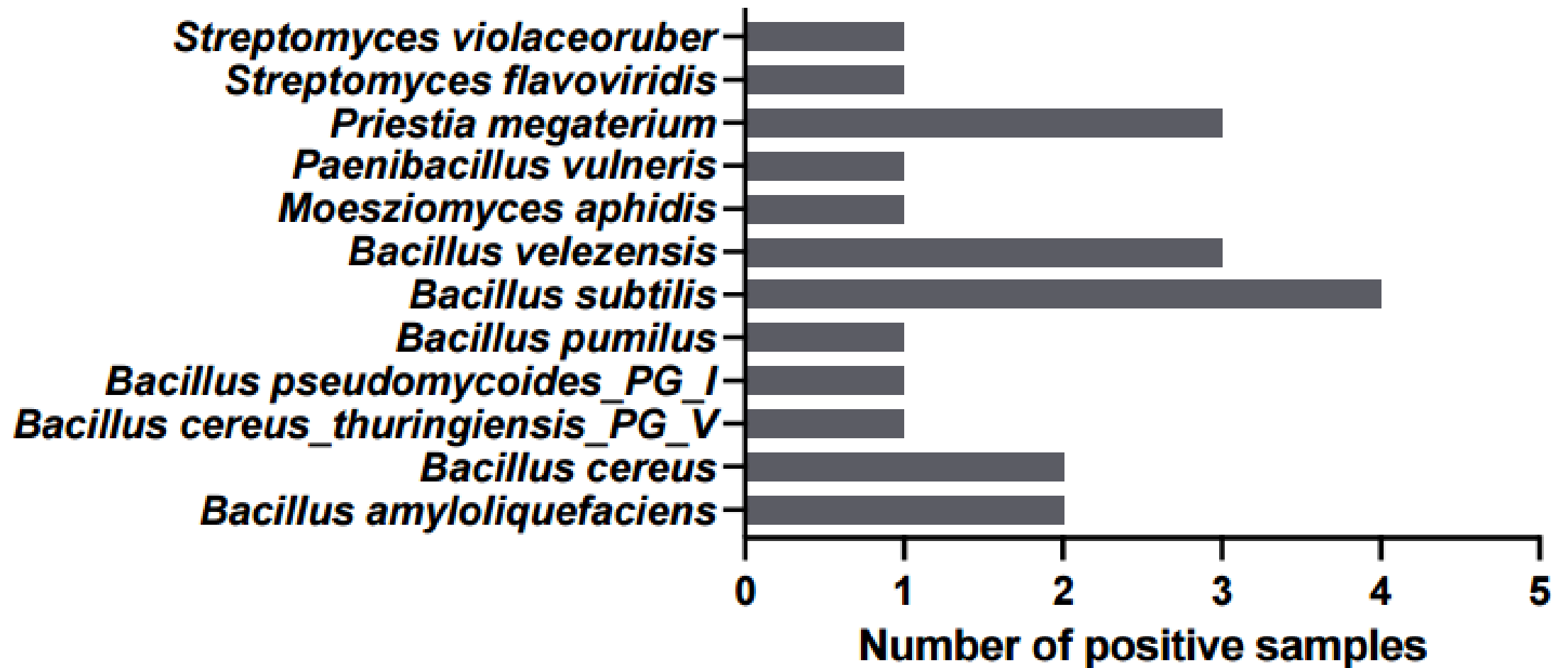


図2. 市販カット野菜の耐熱性菌（80 °C、5分加熱後増殖の見られた菌）同定結果

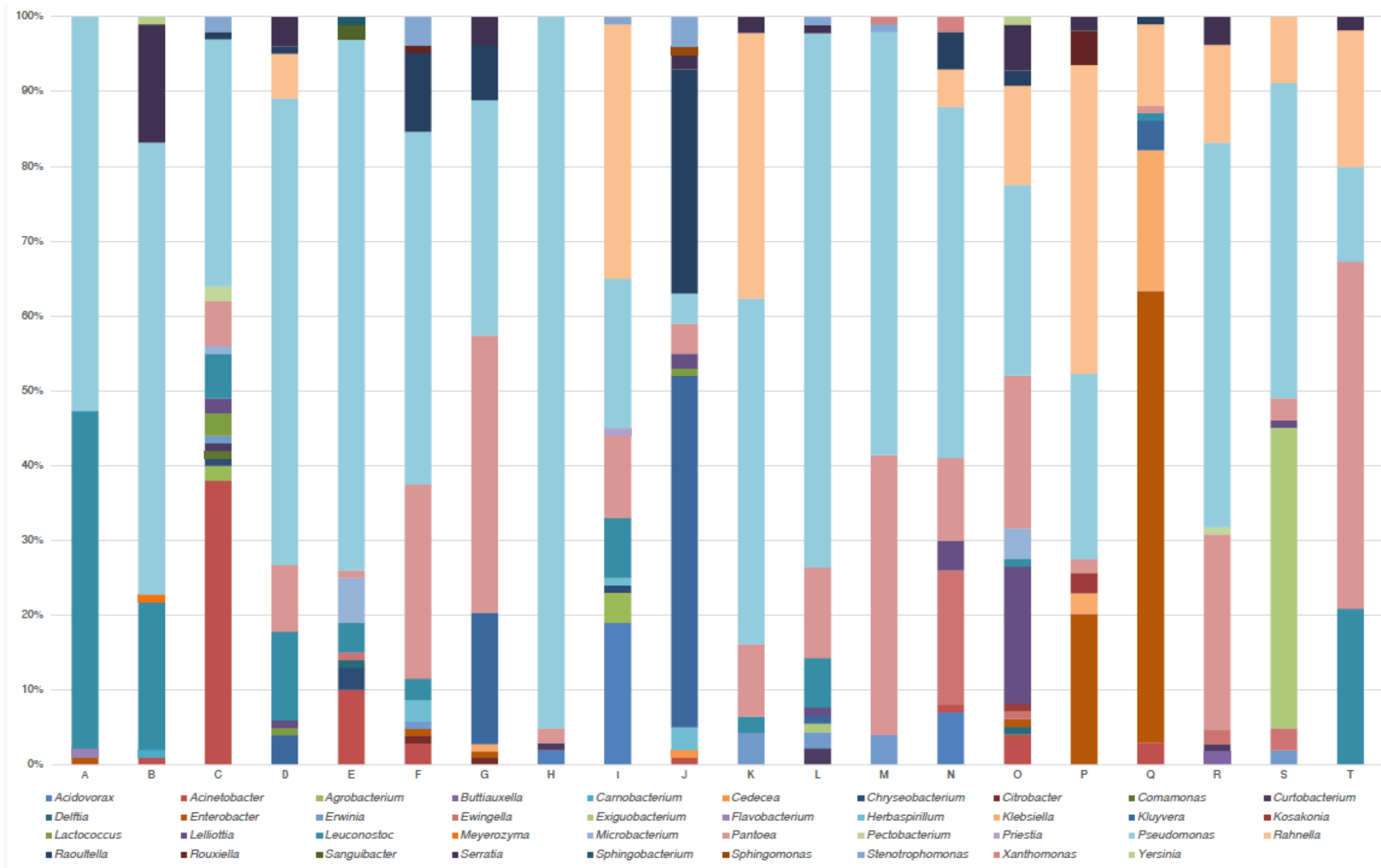


図3. 市販カット野菜の属レベルでの検討による菌叢

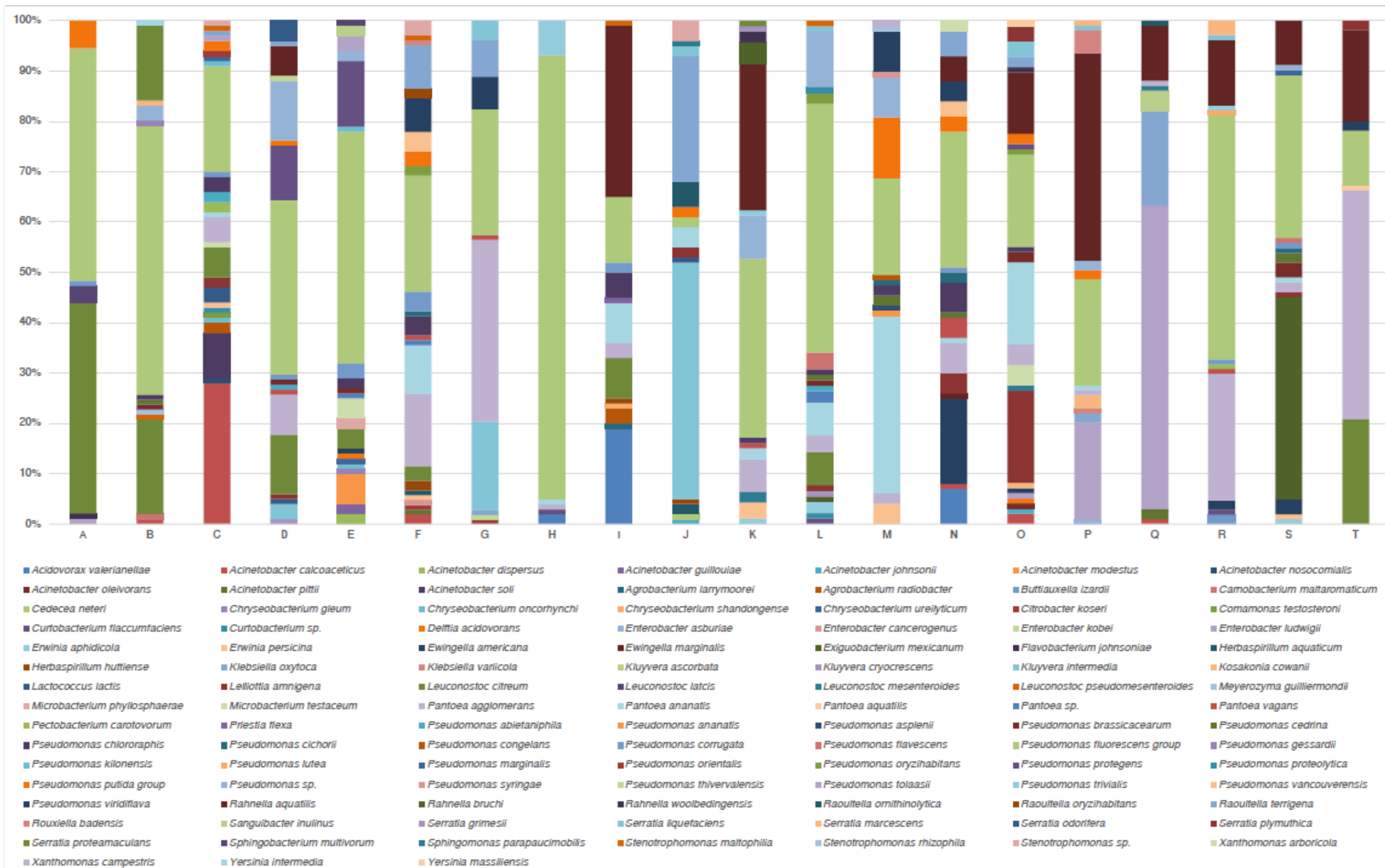


図4. 市販カット野菜の菌種レベルでの検討による菌叢