

食品における赤痢菌検出法の感度の向上

門田修子 楠本晃子 牧野壮一 川本恵子[†]

帯広畜産大学大動物特殊疾病研究センター（〒080-8555 帯広市稲田町西2-11）

（2009年10月5日受付・2009年11月27日受理）

要 約

細菌性赤痢は、近年食品媒介感染が危惧されており、赤痢菌の食品からの迅速かつ高感度な検出法確立は急務である。本研究では、厚生労働省より配布された参考試験法中、検出結果に影響を与えられた手順に改良を加え新規試験法とし、検出系の感度や迅速性の向上を図った。結果、新規試験法は食品検体からの赤痢菌検出において、参考試験法よりも10倍高感度であった。また、菌検出までに要する時間がおよそ21時間以内と、参考試験法より約3.5時間の短縮ができた。以上より、新規試験法は迅速微量検出法であり、食品からの赤痢菌検出に有用であると考えられる。

——キーワード：ジルコニアビーズ破碎法，リアルタイムPCR，*Shigella sonnei*。

----- 日獣会誌 63, 297～300 (2010)

[†] 連絡責任者：川本恵子（帯広畜産大学大動物特殊疾病研究センター食品有害微生物分野）

〒080-8555 帯広市稲田町西2線11 ☎0155-49-5890 FAX 0155-49-5386 E-mail : kkeiko@obihiro.ac.jp