



Japan
Food
Research
Laboratories

試験報告書

第 106070729-002号
2006年(平成18年)08月09日

依頼者 株式会社 ピュアソン

検体

表題 殺菌効果試験

2006年(平成18年)06月30日当センターに提出された
上記検体について試験した結果は次のとおりです。

財団法人

日本食品分析センター

東京本部 〒151-0062 東京都渋谷区元代々木町52番1号
大阪支所 〒564-0051 大阪府吹田市豊津町3番1号
名古屋支所 〒460-0011 名古屋市中区大須4丁目5番13号
九州支所 〒812-0034 福岡市博多区下呉服町1番12号
多摩研究所 〒206-0025 東京都多摩市永山6丁目11番10号
千歳研究所 〒066-0052 北海道千歳市文京2丁目3番

殺菌効果試験

1 依頼者

株式会社 ピュアソン

2 検 体

3 試験目的

検体の殺菌効果試験を行う。

4 試験概要

検体原液及び精製水を用いて調製した検体10倍希釈液をそれぞれ試験液とした。試験液に大腸菌の菌液を添加，混合後，25℃で10及び20分間作用後に試験液の生菌数を測定した。

なお，あらかじめ予備試験を行い，生菌数の測定方法について検討した。

5 試験結果

結果を表-1に示した。

なお，試験液をSCDLP培地で10倍に希釈することにより，検体の影響を受けずに生菌数が測定できることを予備試験により確認した。

表-1 試験液の生菌数測定結果

試験菌	試験液	生菌数 (/ml)		
		開始時*	10分後	20分後
大腸菌	検体原液	2.5×10^5	<10	<10
	検体10倍希釈液	2.5×10^5	1.6×10^5	9.7×10^4
	対照	2.5×10^5	***	3.1×10^5

対照：精製水

作用温度：25℃

<10：検出せず

***：実施せず

* 菌液添加直後の対照の生菌数を測定し，開始時とした。