

# サンアイバイオチェッカー<sup>®</sup> TTC

# サンアイバイオチェッカー<sup>®</sup> M

# サンアイバイオチェッカー<sup>®</sup> S

## -TECHNICAL DATA-

微生物検査は培養法が最も優れた方法であります。その測定には清浄な環境や希釈などの煩雑かつ専門的な手法が必要となります。そのため従来から種々の簡便法が工夫されてきましたが、当社では現場で簡単に使用できるディップスライド方式の微生物簡易測定器具”サンアイバイオチェッカー TTC, M”と、キャピラリーサンプリング方式の”サンアイバイオチェッカー S”を開発し、長くご愛顧いただいております。

### ● サンアイバイオチェッカーの特徴

- ① 手軽に、簡単に使用することができ、特別な熟練を必要としません。
- ② 現場で直ちに測定ができます。特別な設備は何も必要ありません。
- ③ 対照表と比較することによって細菌数を測定できます。
- ④ 検査の目的と対象となる細菌の種類によって3種類の培地があります。

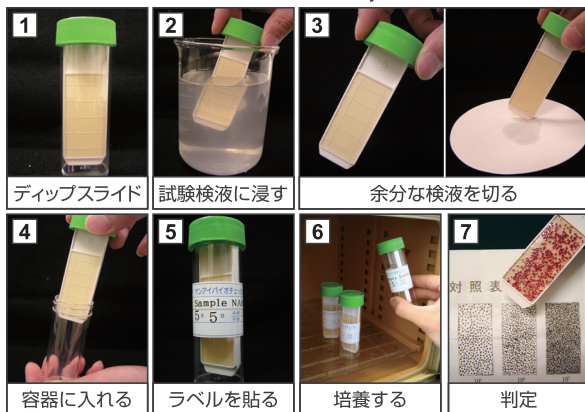
### ● サンアイバイオチェッカーの種類

- ① TTC (緑キャップ) … 総菌数測定用
- ② M (黄キャップ) … 真菌(カビ・酵母)測定用
- ③ S (ガラス容器) … 硫化物産生菌測定用

## 使用方法

### 1 操作方法

(a)TTC, M (共通) [操作図]



培地に触れないように充分注意して容器からスライドを取り出し、図2のように検体でスライドの両面を完全にぬらす。余分な検体を切り、ろ紙に軽くつけ吸収させる(図3)。スライドを容器に注意して戻しキャップを固く締める(図4)。添付のラベルに必要事項を記入して容器に貼付し(図5)、培養する。

(b)S [操作図]

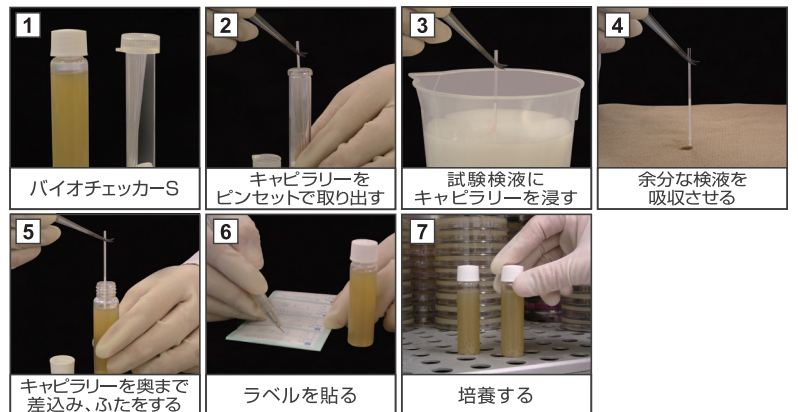


図2のようにキャピラリーをピンセットで注意して取り出し、図3のように検体を取り、余分な検体をろ紙で吸収させる。(図4)キャピラリーを空にし、キャピラリーを培養管の底に着くように差し込んでキャップを固く締める。(図5)添付のラベルに必要事項を記入して容器に貼付し(図6)、培養する。

### 2 培養方法

	温度	時間
TTC	27~30℃	48時間
M	27~30℃	2~5日間
S	27~30℃	3日間

TTCに限っては温度37℃・24時間の培養で判定可能です。

### 3 処理方法

サンアイバイオチェッカーの使用済みのスライドは微生物が増殖していますので十分に注意して処理して下さい。

(処理方法)

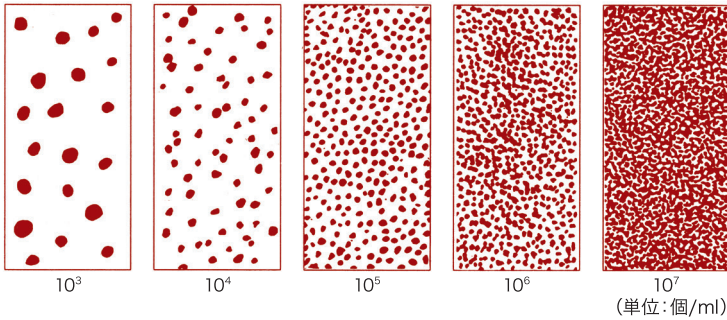
- 焼却する
- フタをゆるめ高圧蒸気滅菌する
- 高濃度のアルコール又は次亜塩素酸ナトリウム水溶液に浸漬の上、都道府県の許可を受けた専門の廃棄物処理業者に委託して下さい。

## 4 判定方法

培養期間のうち何回か観察し、TTCではコロニー（集落）の密度、Mでは孢子の密度を対照表から判定します。

### TTC（緑キャップ）

（細菌数）



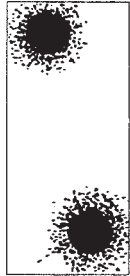
●総菌数（好気性菌、真菌（カビ・酵母））

〈汚染度〉・細菌数  
 ～10<sup>4</sup> 軽度汚染  
 10<sup>5</sup>～10<sup>6</sup> 中度  
 10<sup>7</sup>～ 高度

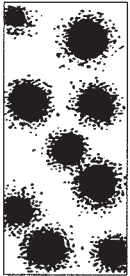
〈注 意〉・大部分の細菌は赤コロニーを生ずる。  
 ・細菌数が10<sup>8</sup> 個/ml以上の場合には融合発育を生じ、単一の赤い平面になることがある。  
 ・極めて稀にすべて無色の細菌が発育することがあるの  
 で疑いのある場合は未使用のスライドと比較する。

### M（黄キャップ）

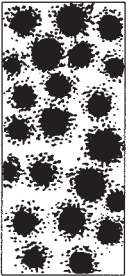
（カビ）



軽度汚染

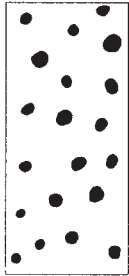


中度汚染

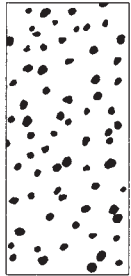


強度汚染

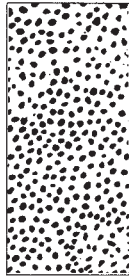
（酵母）



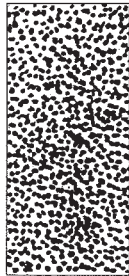
10<sup>3</sup>



10<sup>4</sup>



10<sup>5</sup>



10<sup>6</sup>

（単位：個/ml）

●真菌（カビ・酵母）

〈カビ〉

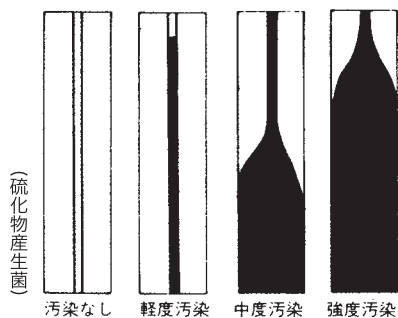
・カビは菌糸、孢子を形成し、得られた結果は汚染の程度を示します。

〈酵母〉

・コロニーはまるく、円丘状になり時々平坦で乾燥していることもあります。コロニーは白色、黄色又は赤色に色づいていることがあります。

コロニーはスライドから採り顕微鏡で検査したり、スライド上で直接低倍率で検査できます。

### S（ガラス容器）



●硫化物産生菌

〈汚染度〉

・硫化鉄による黒化度を、対照表と比較して判定する。

・黒化は通常キャピラリーの内部から始まり、汚染の度合いにより管が全体に、又は部分的に黒化する。硫化物生成が始まると急速に進行する。

### 5 貯蔵方法

サンアイバイオチェッカーは培養器ですので、遮光して 4～15℃の温度変化の少ない場所に保管して下さい。また、冷蔵庫に保管する場合は、冷気の吹き出し口付近を避け、温度調節を『弱』にして保管して下さい。吹き出し口付近や温度調節を弱より強い状態で保管すると、培地が変質する可能性があります。

### 6 有効期限

製造後12ヶ月有効  
 （製品に有効日付を表示）

### 7 取扱い上の注意事項

- 1、ディップスライドを容器から取り出した時に、培地面に触れないで下さい。また、取り出したまま長時間放置しないで下さい。手指や空気からの汚染の原因になります。
- 2、衝撃を与えないで下さい。培地が剥離する場合があります。
- 3、保存温度を厳守して下さい。
- 4、期限切れの製品は使用しないで下さい。
- 5、サンアイバイオチェッカーは食べられません。

### 8 包装

- ・TTC（緑パッケージ）…………… 1ケース 10本
- ・M（黄パッケージ）…………… 1ケース 10本
- ・S（オレンジパッケージ）… 1ケース 9本  
※但しSはキャピラリー添付

## サンアイバイオチェッカー® 希釈キット

- 液体以外の検査に大変便利です。
- ひき肉・カット野菜等の菌の抽出に使用できます。



【荷姿】  
 10本入/1ケース  
 【有効期限】  
 製造後24ヶ月有効（製品に有効日付を表示）

#### 使用方法

- 1 測定したい食材等を標線まで入れて下さい。10倍に希釈されます。
- 2 キャップを締めて上下左右に良く振って菌を抽出して下さい。
- 3 サンアイバイオチェッカーを抽出液に数秒間浸漬し、余分な水分を切り、ふたをして培養して下さい。結果に10倍したものが、生菌数となります。

**Obbli** 三愛オブリ株式会社

#### Advice on preservation problems

当社では微生物障害の診断と  
 対策についてお手伝いいたします。

防腐防カビ剤についての詳細な資料あるいは技術サー  
 ビス等につきましては直接、右記にお問い合わせ下さい。

#### 化学品部

東京都千代田区大手町二丁目3番2号 大手町プレイスイーストタワー  
 TEL：03-6880-3107 FAX：03-6880-3031