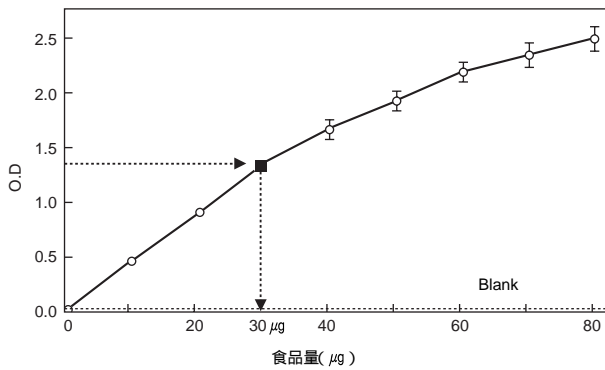


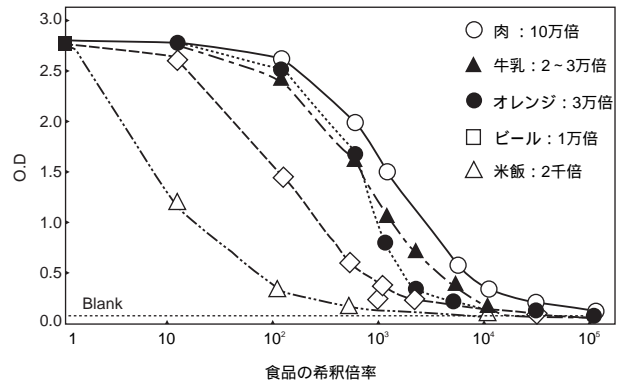
応用例

吸光度(O.D値)による食品の検量線



吸光度計(波長:562nm)を用いて各種食品の検量線の作成

各種食品の検出限界



複合食品(タンパク、糖分、炭水化物)のO.D値を指標とした定量化

洗浄度の判定と生菌数

サンプリング箇所	生菌数 cfu	洗浄度レベル	サンプリング箇所	生菌数 cfu	洗浄度レベル
チーズ工場			スナック・バー調理場		
バット1	1	1	オープン	32	2
" 2	> 100	2	流し台	> 100	3
" 3	74	2	ミートスライサー	> 100	2-3
" 4	3	1	サンドウィッチ調理台	> 100	3
" 5	3	1	飲料サーバー	16	1
ボウル1	5	1	ホテルレストラン厨房		
" 2	> 100	1	調理台	24	1
製造機械1	4	1	流し台	> 100	3
" 2	> 100	2	まな板	> 100	4
流し台	7	1	フードトレイ:ステンレス	14	1
ヨーグルト工場			フードトレイ:プラスチック	> 100	4
ミレドラム	> 100	2	包丁	79	3
ミキサー排水口	> 100	3	食器棚:ステンレス	> 100	2
ミキサー羽根	8	1	作業台:ラミネート	> 100	3
バット排水口	0	1	洗浄剤スプーン	0	1
バット給水口	0	1	洗浄剤ボウル	19	1
ホース:中古	> 100	2			
チューブ:ステンレス	> 100	3			