

# 生乳からの迅速な黄色ブドウ球菌検出

- \*黄色ブドウ球菌(Staphylococcus aureus)とは
- 耐熱性腸管内毒素「エンテロトキシンA(SEA)」を産生
  - ➡ 嘔吐、腹痛、下痢などの食中毒症状を起こす
- ・ 家畜・人間の体に常在していることが多い
  - 乳製品における危害の可能性 (農場・加工現場での混入・増殖)



#### LAMP法による生乳からの黄色ブドウ球菌検出法

#### 手順

DNA抽出(約1時間)





LAMP反応 (61℃、1時間)





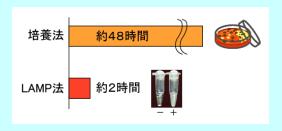
反応液の濁りによる 検出



### 特長

迅速

約2時間で検出



#### 簡便

培養なしで

1,000個/mlレベルの菌を検出可能

#### 高い特異性

SEA産生型黄色ブドウ球菌を 選択的に検出可能



黄色ブドウ球菌 検出用LAMPキット

## 期待される使用場面

食品製造現場や検査機関など



食の安全・安心の ための自主検査



北海道立畜産試験場 基盤研究部 遺伝子工学科

住所:上川郡新得町字新得西5線39番地

電話番号:0156-64-5321

e-mail: seika@agri.pref.hokkaido.jp