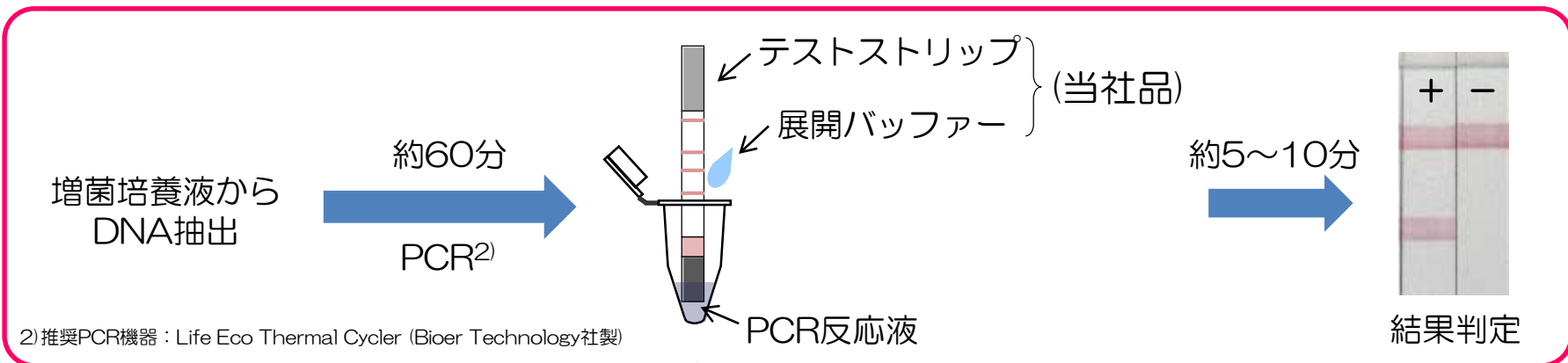


培養法で5日以上検査が24時間以内に→食品関連製品の早期検査が可能

〈操作手順<sup>1)</sup>〉

1) 詳細な操作手順については取扱説明書を参照ください。



当物品

増菌培養

結果判定

一晚 約1時間

✓ 簡便操作  
✓ 迅速  
(5日以上→24時間以内)

従来法  
(培養法)

増菌培養

選択分離培養

検出

結果判定

2日以上

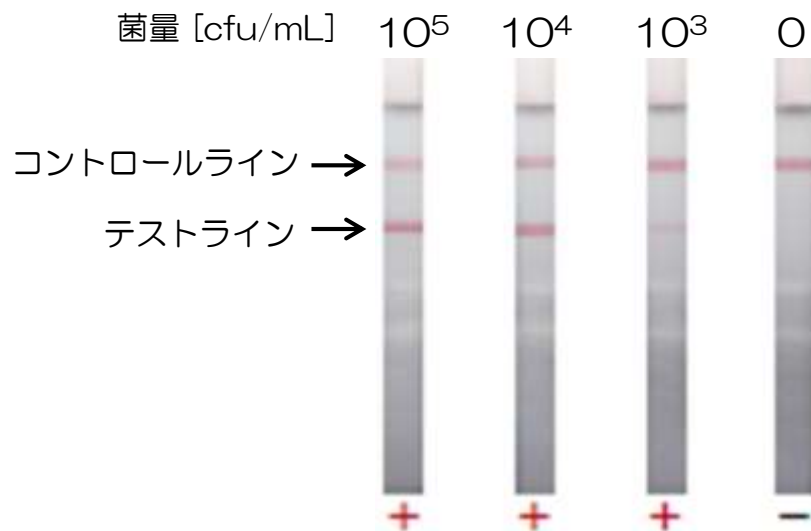
2日以上

1日以上

\*当物品は研究用途としてのみ使用して下さい。尚、ヒト、動物への医療、臨床診断等に使用しないでください。

### 〈感度試験〉

サンプル:LMの培養菌



リステリア・モノサイトゲネス (LM) \*：食肉、乳製品、野菜などの食品を介してヒトに感染、髄膜炎などの症状を引き起こす。リステリア 属の中でも、ヒトに疾病を起こすのは LM のみである。

※出典：平成 21 年度食品安全確保総合調査  
「食品により媒介される感染症等に関する文献調査報告書」

本品は10<sup>3</sup>~10<sup>4</sup> cfu/mLのLMを検出可能（一般的なイムノクロマトの約100倍高感度）

### 〈特異度試験〉 菌濃度:10<sup>6</sup> cfu/mL

リステリア属菌	判定
<i>Listeria innocua</i>	-
<i>Listeria ivanovii</i>	-
<i>Listeria seeligeri</i>	-
<i>Listeria welshimeri</i>	-

菌種	判定
<i>Bacillus cereus</i>	-
<i>Escherichia coli</i> O157:H7	-
<i>Lactobacillus casei</i>	-
<i>Leuconostoc mesenteroides</i>	-
<i>Salmonella Enteritidis</i>	-
<i>Staphylococcus aureus</i>	-

非特異着色検出は認められなかった  
→LMを特異的に検出可能

出典：第110回日本食品衛生学会学術講演会（プリマハム株式会社様との共同ポスター発表）  
「核酸クロマト型チップによるリステリア・モノサイトゲネスの迅速検出方法の開発」

\*当社は研究用途としてのみ使用して下さい。尚、ヒト、動物への医療、臨床診断等に使用しないでください。

### <食品中のLM検出>

判定結果表記・・・左/右 = 陽性サンプル/陰性サンプル

\*Agar Listeria Ottavani & Agosti medium

\*\*Polymyxin Acriflavin Lithium chloride  
Ceftazidime Aesculin Mannitol agar medium

食品	ALOA*	PALCAM**	カナカ核酸クロマト型チップ リステリア・モノサイトゲネス
生ハム	+ / -	+ / -	+ / -
ナチュラルチーズ	+ / -	+ / -	+ / -
コールスロー	+ / -	+ / -	+ / -
スモークサーモン	+ / -	+ / -	+ / -

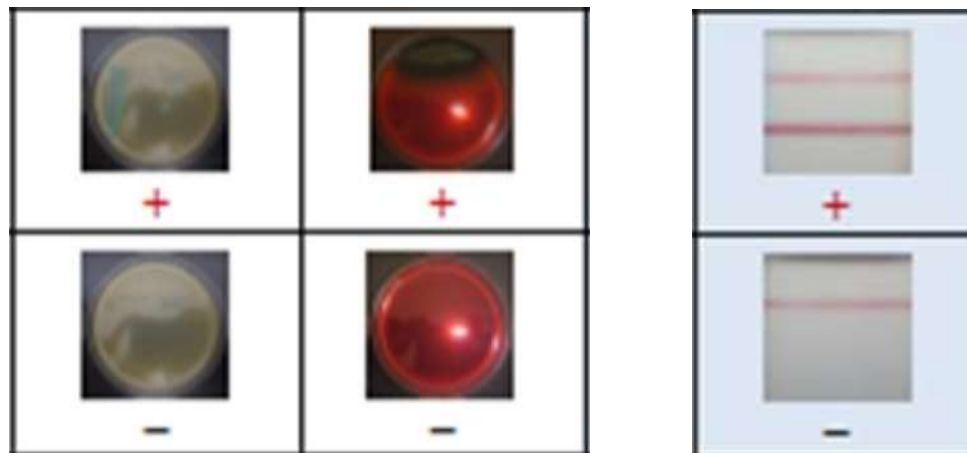
### <目視検出データ>

ライン着色の有無を目視確認することで、食品中のLMを検出可能(培地のみを用いた場合の検出法の判定結果と合致)

ALOA\*

PALCAM\*\*

当社品



\*当社は研究用途としてのみ使用して下さい。尚、ヒト、動物への医療、臨床診断等に使用しないでください。

出典：第110回日本食品衛生学会学術講演会(プリマハム株式会社様との共同ポスター発表)  
「核酸クロマト型チップによるリステリア・モノサイトゲネスの迅速検出方法の開発」