



Japan  
Food  
Research  
Laboratories

## 試験報告書

第 206041584-001号  
2006年(平成18年)06月01日

依頼者 株式会社 ホームクオリティ

検体 ステラブリーズ

表題 抗菌力試験

2006年(平成18年)04月13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

## 抗菌力試験

### 1 依頼者

株式会社 ホームクオリティ

### 2 検体

ステラブリーズ

### 3 試験目的

検体の抗菌力試験を行う。

### 4 試験概要

大腸菌又は黒こうじカビの菌液を塗抹した寒天平板(以下「試験平板」という。)を検体と共に容器(大きさ：531 mm×361 mm×265 mm)に入れた。検体を作動させながら室温で保存した後の試験平板を培養し、試験平板上の生育集落数を測定した。

### 5 試験結果

結果を表-1に示した。

なお、培養後の試験平板の写真を写真-1～4に示した。

表-1 試験平板上の生育集落数

試験菌	対象	生育集落数
大腸菌	検体	0
	対照	162
黒こうじカビ	検体	3
	対照	90

対照：検体未処理

## 6 試験方法

### 1) 試験菌株

*Escherichia coli* NBRC 3972(大腸菌)

*Aspergillus niger* IFO 6341(黒こうじカビ)

### 2) 試験菌液の調製

大腸菌：

試験菌株を普通寒天培地[栄研器材株式会社]で35℃±1℃、18～24時間培養した後、菌体を生理食塩水に浮遊させ、菌数が約 $10^3$ /mlとなるように調製し、試験菌液とした。

黒こうじカビ：

試験菌株をPotato Dextrose Agar(Difco)で25℃±1℃、7～10日間培養した後、胞子(分生子)を0.005%スルホコハク酸ジオクチルナトリウム溶液に浮遊させガーゼでろ過後、菌数が約 $10^3$ /mlとなるように調製し、試験菌液とした。

### 3) 試験平板の調製

大腸菌：

標準寒天培地[栄研器材株式会社]をプラスチックシャーレ(φ90 mm)に15 ml分注し、固化させた後、試験菌液を0.1 ml塗抹したものを試験平板とした。

黒こうじカビ：

ポテトデキストロース寒天培地[栄研器材株式会社]をプラスチックシャーレ(φ90 mm)に15 ml分注し、固化させた後、試験菌液を0.1 ml塗抹したものを試験平板とした。

### 4) 試験操作

試験平板を検体と共に容器(大きさ：531 mm×361 mm×265 mm)に入れ、ランプが試験平板に照射されないように設置した。検体を作動させながら室温で保存し、作動24時間後に試験平板を取り出し、大腸菌は35℃±1℃、2日間、黒こうじカビは25℃±1℃、7日間培養した後、試験平板上の生育集落数を測定した。

なお、検体未処理の試験平板について同様に試験し、対照とした。



写真-1 大腸菌 検体

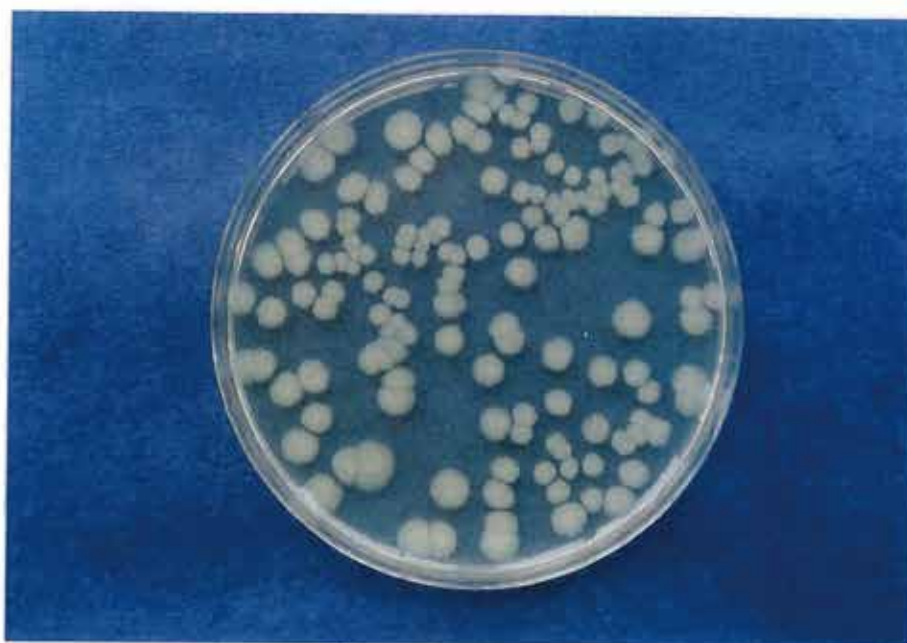


写真-2 大腸菌 対照



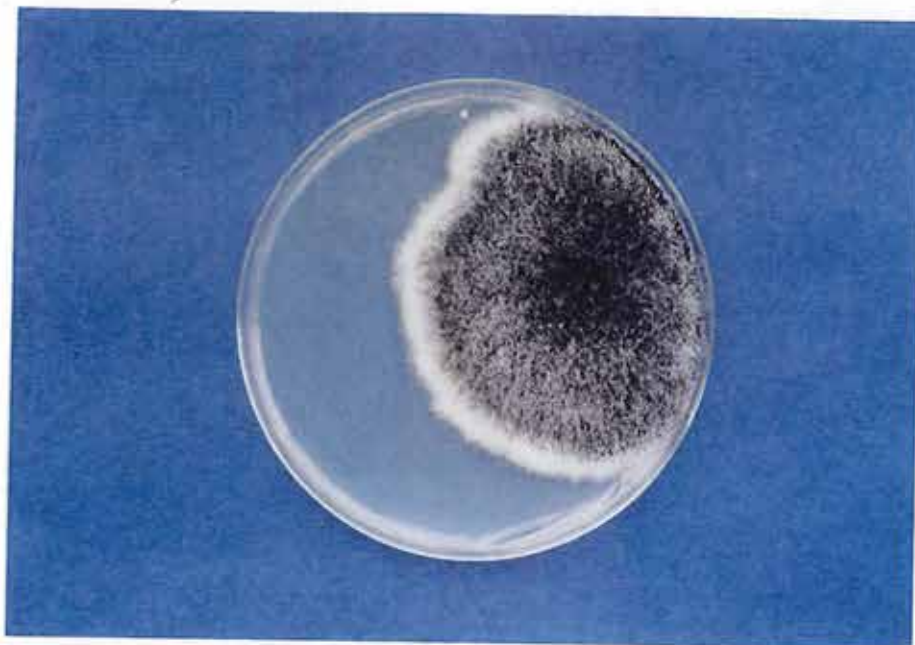


写真-3 黒こうじカビ 検体



写真-4 黒こうじカビ 対照