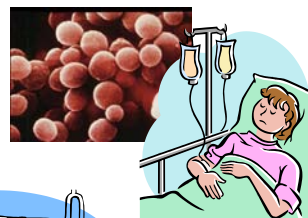




# 生乳からの迅速な黄色ブドウ球菌検出

＊黄色ブドウ球菌 (Staphylococcus aureus) とは

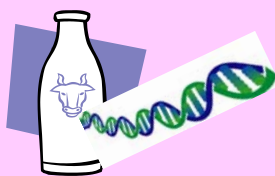
- ・ 耐熱性腸管内毒素「エンテロトキシンA(SEA)」を産生
  - ➡ 嘔吐、腹痛、下痢などの食中毒症状を起こす
- ・ 家畜・人間の体に常在していることが多い
  - ➡ 乳製品における危害の可能性 (農場・加工現場での混入・増殖)



## LAMP法による生乳からの黄色ブドウ球菌検出法

### 手順

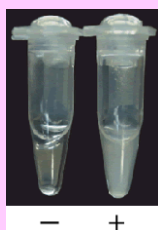
DNA抽出(約1時間)



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

### 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



黄色ブドウ球菌検出用LAMPキット



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