

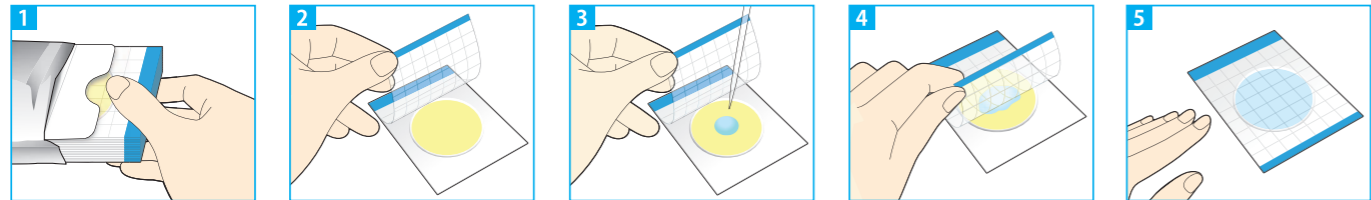
使用方法

使用上の注意、保証責任範囲、使用方法の詳細情報については製品に添付しております取扱説明書をご参照ください。

試料液の準備

試料に適切な滅菌希釈液を添加し、ホモジナイザ等を用いて試料を均質化します。菌数が適正範囲(250 cfu/mL以下)となるよう試料液を希釈します。

培養エリアへの接種



1 アルミ袋を開封し、本製品を必要枚数取り出します。

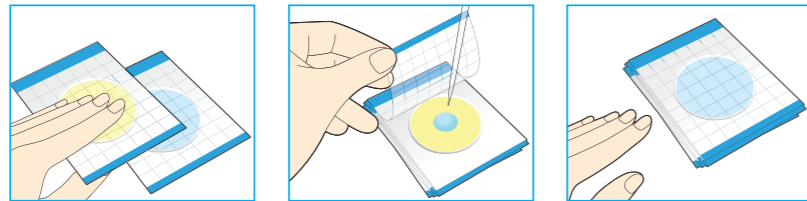
2 平らで水平な場所に置き、カバーフィルムを開けます。

3 ピペットを垂直に保って、培養エリア中央に1 mLの試料液を滴下します。

4 カバーフィルムをゆっくり閉じます。(液が培養エリア全体に広がります)

5 培養エリアがゲル化するまで約3分間静置します。

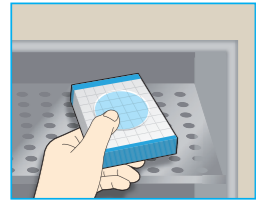
重ねて滴下する方法



滴下済の製品の上に未滴下の製品を載せ、重ねた状態で滴下が可能です。ゲル化を待たず連続して滴下が可能となり、さらなる効率化、省スペース化が可能です。

※重ねる際、滴下済み製品の培養エリアに圧力をかけないでください。圧力をかけると液がこぼれることがあります。 ※10枚程度まで重ねて滴下が可能です。

培養



心卵器に入れて培養します。(25枚まで積み重ね可能です)

培地種類	培養温度	培養時間	発色判定
Easy Plate AC 一般生菌数測定用	35±1℃	48±2時間	赤色
Easy Plate CC 大腸菌群数測定用	35±1℃	24±1時間	青色
Easy Plate EC 大腸菌・大腸菌群数測定用	35±1℃	24±1時間	大腸菌:紺～青紫色 大腸菌以外の大腸菌群: ピンク～赤紫色
Easy Plate SA 黄色ブドウ球菌数測定用	35±1℃ 37±1℃	24±1時間	青色

廃棄

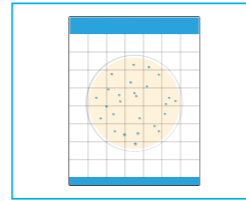
使用済みの製品は2次汚染の危険性がありますのでオートクレープ等の適切な滅菌処理をした後、各自治体及び施設の廃棄基準に従って廃棄してください。

問い合わせ先

〈製造・発売元〉
キッコーマンバイオケミファ株式会社
東京 〒105-0003 東京都港区西新橋 2-1-1
大阪 〒556-0011 大阪府大阪市浪速区難波中2-10-70
なんばパークス内パークスタワー 5階
Email biochemifa@mail.kikkoman.co.jp

〈販売元〉
エルメックス
〒162-0842 東京都新宿区市谷佐土原町2-2
TEL: 03-5229-7911 FAX: 03-5261-4130
URL: www.elmex.co.jp
Email: sales@elmex.co.jp

判定



発色剤を使用しているため、菌の判別やカウントが容易です。

〈コロニー数が多い場合〉

カバーフィルムに印刷された格子内(1cm×1cm)のコロニーを数えます。1マスを数えた場合はその数に20を乗じた値が全体の数です。

〈釣菌する場合〉

カバーフィルムを開けて釣菌することができます。

微生物検査用フィルム培地

Easy Plate™

性能一覧

一般生菌数測定用



食品衛生検査指針微生物編2018に収載

大腸菌群数測定用



食品衛生検査指針微生物編2018に収載

大腸菌・大腸菌群数測定用



食品衛生検査指針微生物編2018に収載

黄色ブドウ球菌数測定用



食品衛生検査指針微生物編2018に収載

培地調整が不要で、使いやすい

- ・急な検査にもスピーディーに対応可能
- ・冷蔵庫やふ卵器の省スペース化
- ・廃棄量削減によるコストダウン

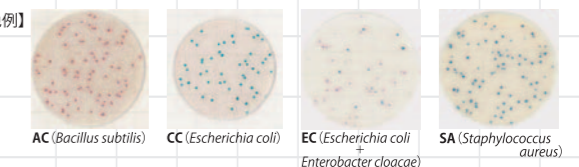
優れた培地性能

- ・多種多様な食品で、寒天培地との高い相関を確認

判定・カウントしやすい

- ・培養24時間後で判定が可能 (ACは48時間)
- ・発色酵素基質により、コロニーを容易に判別

【発色例】

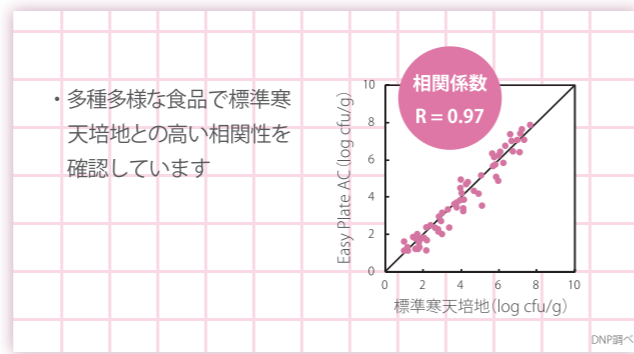


メディカは、キッコーマンバイオケミファ株式会社へ事業譲渡され、製品名が「Easy Plate」へ変更となりました。

Easy Plate™ AC

一般生菌数測定用

培養条件：35±1℃、48時間±2時間
使用期限：製造日より18ヶ月

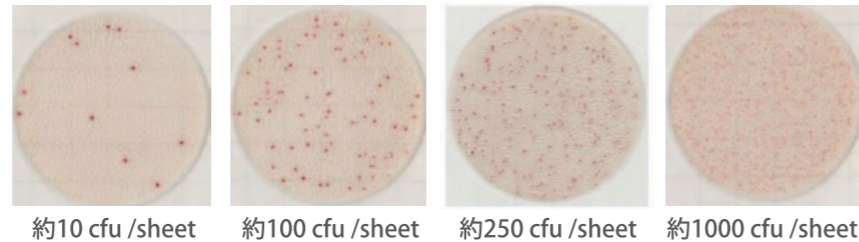


コロニー数の適正範囲

希釈によりコロニー数が適切な計測範囲になるように試料液を10倍段階希釈してください。

適切な計測範囲：25~250cfu/mL

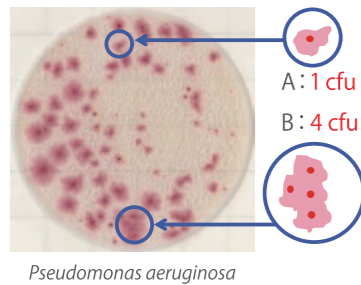
【菌数の目安】



カウントのポイント

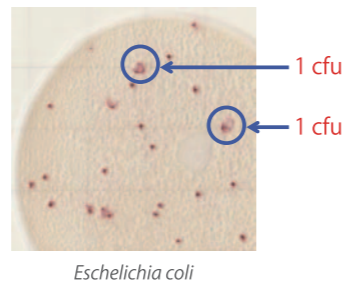
赤色に発色した全てのコロニーを数えてください。※微小なコロニーも数えてください。

広がったコロニー



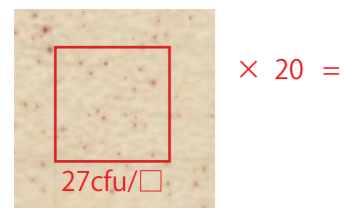
A: 遊走して広がったコロニーは1個と数えてください。
※コロニーが広がっている部分に散っている薄く極微小なコロニーは数えないでください。
B: 複数のコロニーが繋がった場合は、発色の濃い部分をそれぞれ数えてください。この例では4個となります。

気泡に分割されたコロニー



● 気泡に沿って発色したコロニーを1個として数えてください。

コロニー数が多い場合

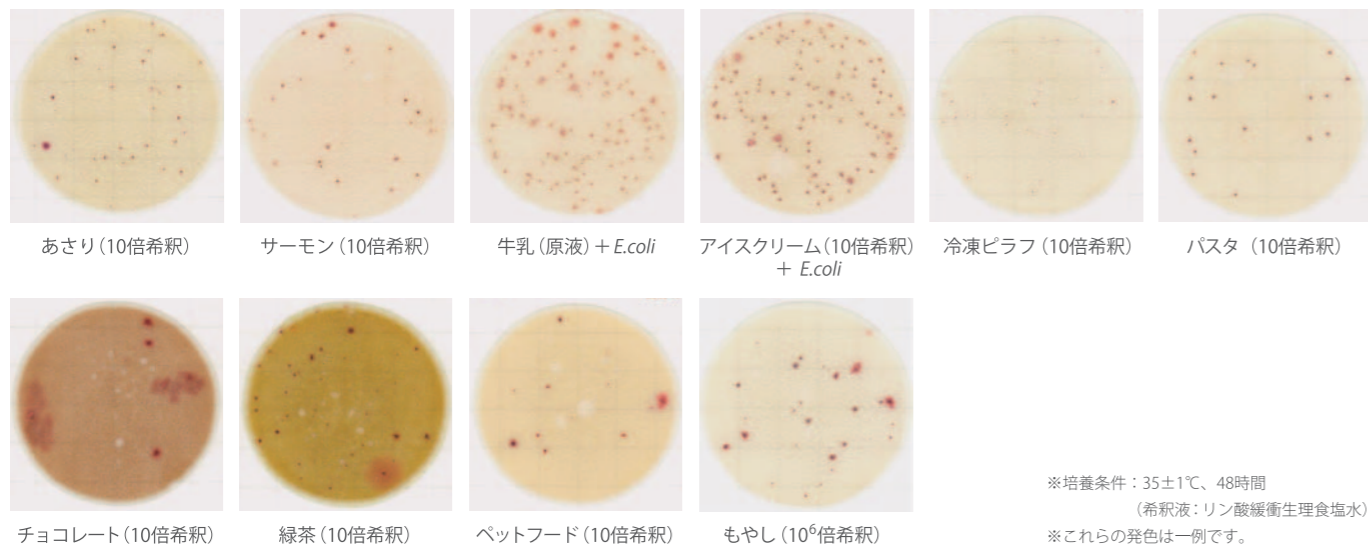


× 20 =

概算：27 cfu (1マス分) × 20 = 540 cfu

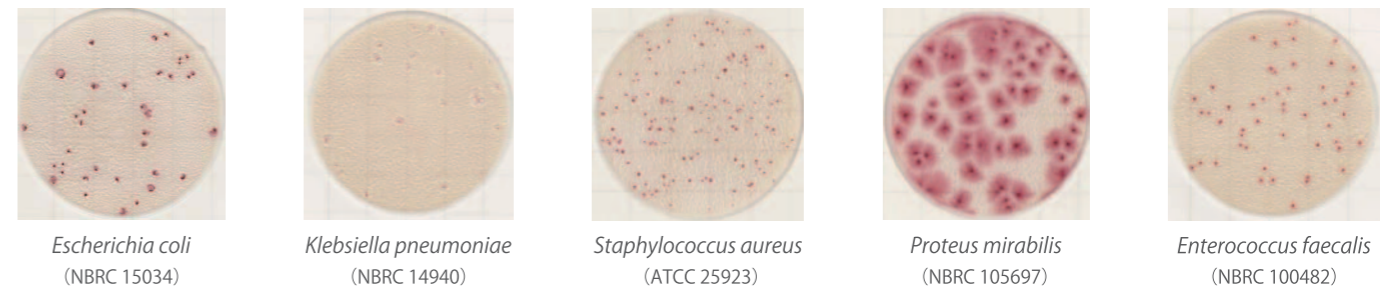
カバーフィルムに印刷された格子内(1cm×1cm)のコロニーを数えてください。1マスを数えた場合には、その値に20を乗じた値が全体の数になります。

発色例 (食品)



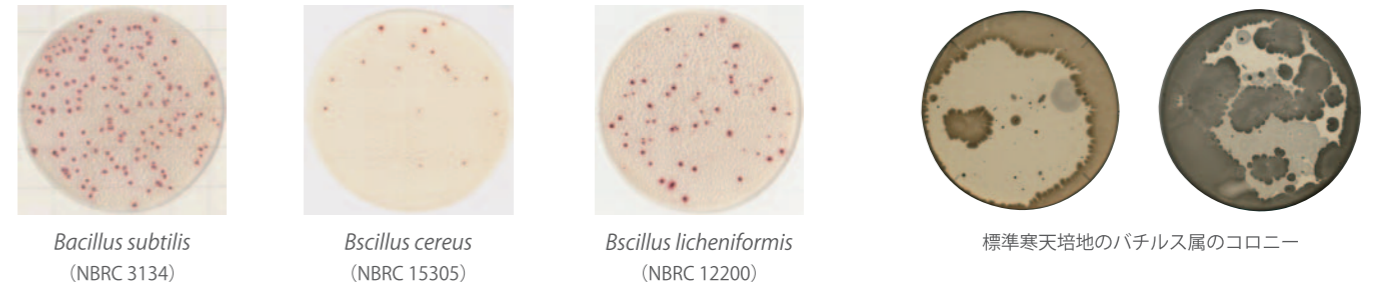
※培養条件：35±1℃、48時間
(希釈液：リン酸緩衝生理食塩水)
※これらの発色は一例です。

発色例 (菌株)



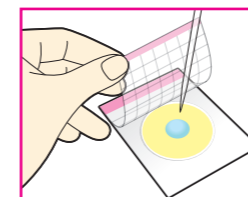
バチルス属のコロニー

従来の寒天培地や、他の簡易培地と異なり、Easy Plate では、バチルス属のコロニーが広がりにくいいため、カウントが容易です。

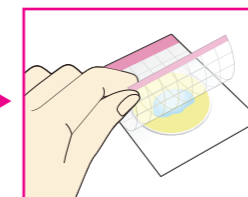


落下菌測定法における Easy Plate の使い方

1. 準備



カバーを開き、培養エリアの中央に滅菌希釈液1mLを滴下します。



カバーをゆっくり閉じ、Easy Plateを3分以上静置しゲル化させます。

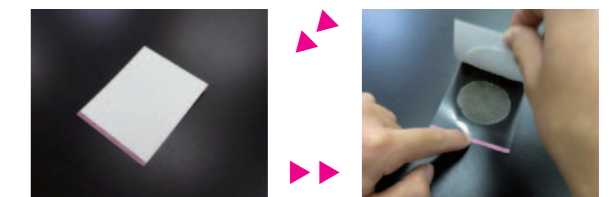
2. カバーのめくり方



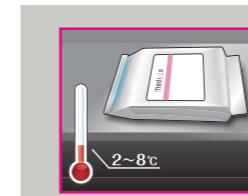
Easy Plateのカバーをひらきます。培養エリアは基材側に残ります。



カバーは掴まない
上端のピンク色の部分と基材下端を持ち(カバーは掴まない)、培養エリアを上に向け、山なりにしっかりと曲げます。



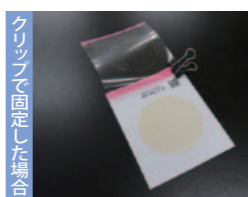
Easy Plateを裏返しにして机上に置き、カバーを押さえ基材を開きます。(培養エリアがカバー側に移ります)。



ゲル化したEasy Plateを翌日以降に使用する場合は、密封状態で冷蔵保存し、14日以内に使用してください。

- * ゲル化した培養エリアの一部が、カバーと基材の両方に分かれる可能性があります (そのような状態においても培養できますが、視認性・菌数に影響が生じる可能性があります。)
- ** 検査環境により適切な開放時間は異なります。これまで行っていた落下菌測定法との比較検討をしてから使用することを推奨します。

3. 落下菌の測定



テープやクリップなどでカバーを固定します。一定時間** (15~30分) 経過後、カバーを閉じます。Easy Plateは、基材とカバーの両方に落下菌が付着します。

4. 培養

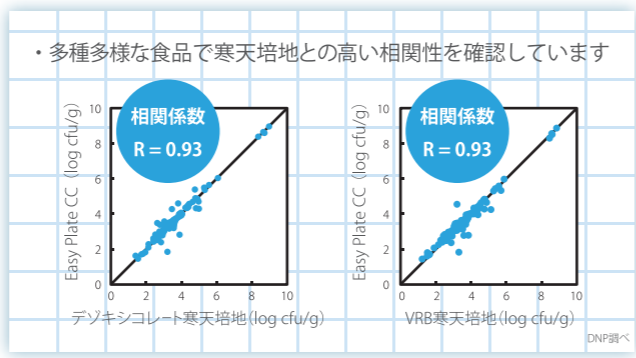


35±1℃で48時間培養し、菌数を測定します。

5. 菌数の確認

Easy Plateで測定した菌数は、約40cm²当たりの落下菌数です。(直径90mmシャーレの面積は、約64cm²です)

Easy PlateTM CC



大腸菌群数測定用

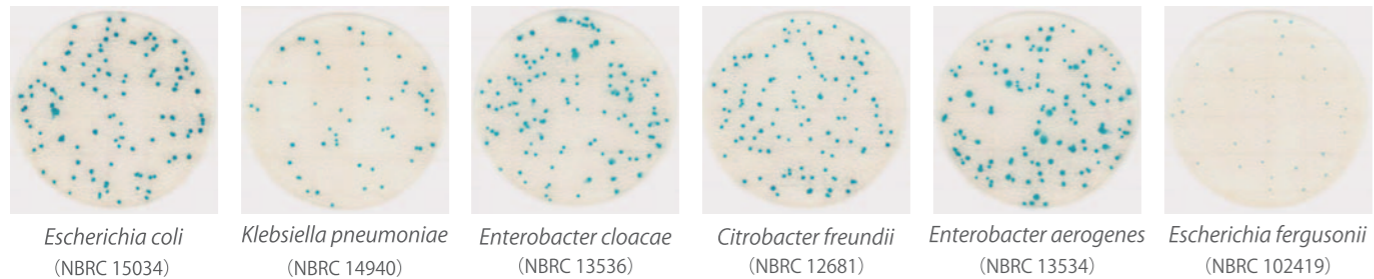
培養条件：35±1℃、24時間±1時間
使用期限：製造日より18ヶ月

判定のポイント

青色に発色した全てのコロニーを数えてください。

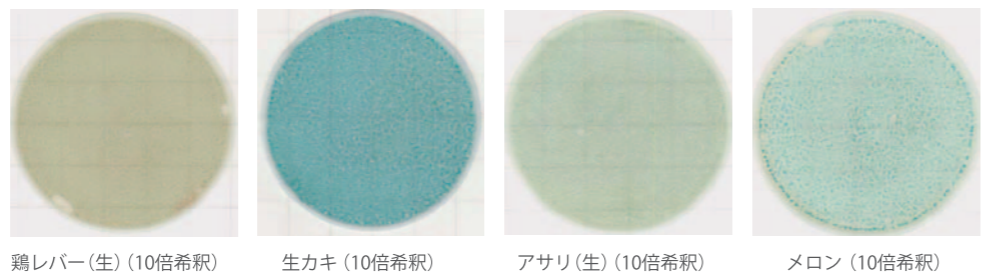
判定にコロニーのサイズなどを確認する必要がないため、寒天培地に比べて判別・カウントが簡単です。※発色が薄いコロニーも数えてください。

大腸菌群のコロニー



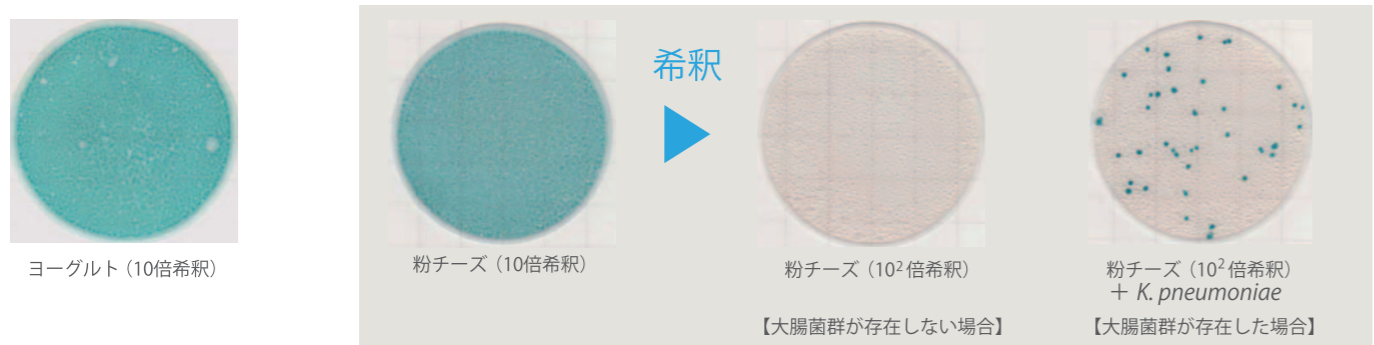
食品の影響による全面発色

レバー、貝類、野菜、および果物などの一部の非加熱食品は、食品に含まれる酵素により培養エリア全面が青色に発色する場合があります。このような食品では、さらに希釈することにより改善が期待できます。

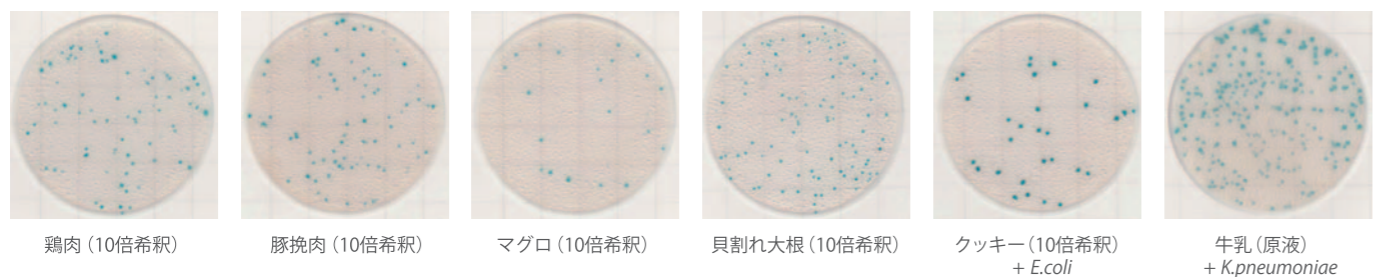


乳酸菌の酵素の影響による全面発色

乳酸菌を使用した食品では乳酸菌由来の酵素により培養エリア全面が青色に発色する場合があります。コロニーの視認性に影響する場合は、さらに希釈することにより改善が期待できます。



食品試料における発色例



※培養条件：35±1℃、24時間（希釈液：リン酸緩衝生理食塩水） ※これらの発色は一例です。

選択性能

大腸菌群

●大腸菌群に対して高い検出能力を有しています

菌株	由来	Easy Plate CC	BGLB	VRB寒天培地
<i>Citrobacter amalonaticus</i>	NBRC 13547	+	+	+
<i>Citrobacter freundii</i>	ATCC 8090	+	+	+
<i>Citrobacter freundii</i>	NBRC 12681	+	+	+
<i>Citrobacter koseri</i>	NBRC 105690	+	+	+
<i>Cronobacter sakazakii</i>	NBRC 102416	+	+	+
<i>Cronobacter sakazakii</i>	NBRC 105698	+	+	+
<i>Cronobacter sakazakii</i>	食品分離株 D0003	+	+	+
<i>Enterobacter aerogenes</i>	NBRC 13534	+	+	+
<i>Enterobacter amnigenus</i>	NBRC 105700	+	+	+
<i>Enterobacter asburiae</i>	食品分離株 D0029	+	+	+
<i>Enterobacter cloacae</i>	NBRC 13535	+	+	+
<i>Enterobacter cloacae</i>	NBRC 13536	+	+	+
<i>Enterobacter cloacae</i>	NBRC 12935	+	+	+
<i>Enterobacter cloacae</i>	NBRC 12937	+	+	+
<i>Enterobacter cloacae</i>	ATCC 222	+	+	+
<i>Enterobacter cloacae</i>	食品分離株 D0030	+	+	+
<i>Enterobacter gergoviae</i>	NBRC 105706	+	+	+
<i>Escherichia coli</i>	NBRC 15034	+	+	+
<i>Escherichia coli</i>	NBRC 102203	+	+	+
<i>Escherichia coli</i>	NBRC 13500	+	+	+
<i>Escherichia coli</i>	ATCC 25922	+	+	+
<i>Escherichia coli</i>	NBRC 13966	+	+	+
<i>Escherichia coli</i>	NBRC 13898	+	+	+
<i>Escherichia coli</i>	NBRC 3301	+	+	+
<i>Escherichia coli</i>	NBRC 3302	+	+	+
<i>Escherichia coli</i>	NBRC 13540	+	+	+
<i>Escherichia coli</i>	NBRC 3366	+	-	+
<i>Escherichia coli</i>	NBRC 3543	+	+	+
<i>Escherichia coli</i>	NBRC 3544	+	+	+
<i>Escherichia coli</i>	NBRC 14129	+	+	+
<i>Escherichia coli</i>	NBRC 15484	+	+	+
<i>Escherichia coli</i>	NBRC 12062	+	+	+
<i>Escherichia coli</i>	NBRC 12433	+	+	+
<i>Escherichia coli</i>	NBRC 12734	+	+	+
<i>Escherichia coli</i>	NBRC 3972	+	+	+
<i>Escherichia coli</i>	NBRC 3991	+	+	+
<i>Escherichia coli</i>	NBRC 13891	+	-	+
<i>Escherichia coli</i>	NBRC 13892	+	-	+
<i>Escherichia coli</i>	NBRC 3545	+	+	+
<i>Escherichia coli</i>	NBRC 3546	+	+	-
<i>Escherichia coli</i>	NBRC 3806	+	+	+
<i>Escherichia coli</i>	NBRC 3993	+	-	+
<i>Escherichia fergusonii</i>	NBRC 102419	+	+	+
<i>Escherichia hermannii</i>	NBRC 105704	+	+	+
<i>Escherichia vulneris</i>	NBRC 102420	+	+	+
<i>Klebsiella oxytoca</i>	食品分離株 D0032	+	+	+
<i>Klebsiella oxytota</i>	NBRC 105695	+	+	+
<i>Klebsiella pneumoniae</i>	NBRC 14940	+	+	+
<i>Klebsiella pneumoniae</i>	ATCC 33883	+	+	+
<i>Kluyvera intermedia</i>	NBRC 102594	+	+	+
<i>Leclercia adecarboxylata</i>	NBRC 102595	+	+	+
<i>Pantoea agglomerans</i>	食品分離株 D0004	+	-	+
<i>Rahnella aquatilis</i>	食品分離株 D0160	+	-	+
<i>Rahnella aquatilis</i>	食品分離株 D0023	+	-	+
<i>Raoultella planticola</i>	NBRC 14939	+	+	+
<i>Raoultella terrigena</i>	食品分離株 D0022	+	+	+
<i>Raoultella terrigena</i>	NBRC 14941	+	+	+

非大腸菌群

●非大腸菌群に対して高い発育抑制力を有しています

菌株	由来	Easy Plate CC	BGLB	VRB寒天培地
<i>Achromobacter denitrificans</i>	NBRC 15125	-	-	-
<i>Achromobacter xylosoxidans</i>	NBRC 15126	-	-	-
<i>Alcaligenes faecalis</i>	NBRC 13111	-	-	-
<i>Bacillus amylolicofaciens</i>	食品分離株 D0015	-	-	-
<i>Bacillus cereus</i>	NBRC 15305	-	-	-
<i>Bacillus cereus</i>	NBRC 3836	-	-	-
<i>Bacillus cereus</i>	NBRC 13494	-	-	-
<i>Bacillus clausii</i>	食品分離株 D0014	-	-	-
<i>Bacillus licheniformis</i>	食品分離株 D0010	-	-	-
<i>Bacillus subtilis</i>	食品分離株 D0021	-	-	-
<i>Bacillus subtilis</i>	NBRC 3134	-	-	-
<i>Corynebacterium variabile</i>	NBRC 15286	-	-	-
<i>Edwardsiella tarda</i>	NBRC 105688	-	-	-
<i>Kocuria kristinae</i>	食品分離株 D0012	-	-	-
<i>Lactobacillus casei</i>	食品分離株 D0025	-	-	-
<i>Lactobacillus delbrueckii</i>	NBRC 3202	-	-	-
<i>Lactococcus lactis</i>	食品分離株 D0026	-	-	-
<i>Micrococcus luteus</i>	NBRC 3333	-	-	-
<i>Micrococcus luteus</i>	NBRC 13867	-	-	-
<i>Micrococcus lylae</i>	NBRC 15355	-	-	-
<i>Proteus hauseri</i>	NBRC 3851	-	-	-
<i>Proteus hauseri</i>	NBRC 105696	-	-	-
<i>Proteus mirabilis</i>	NBRC 105697	-	-	-
<i>Providencia alcalifaciens</i>	NBRC 105687	-	-	-
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	NBRC 3453	-	-	-
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	NBRC 12689	-	-	-
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	ATCC 9027	-	-	-
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	NBRC 3446	-	-	-
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	NBRC 3449	-	-	-
<i>Pseudomonas mendocina</i>	NBRC 14162	-	-	-
<i>Pseudomonas pseudoaligenes</i>	NBRC 14167	-	-	-
<i>Pseudomonas sp.</i>	食品分離株 D0176	-	-	-
<i>Pseudomonas sp.</i>	食品分離株 D0054	-	-	-
<i>Pseudomonas stutzeri</i>	NBRC 14165	-	-	-
<i>Serratia liquefaciens</i>	食品分離株 D0027	-	-	-
<i>Serratia marcescens</i> ※	NBRC 102204	+	-	-
<i>Shimwellia blattae</i> ※	NBRC 105725	-	-	-
<i>Staphylococcus aureus</i>	ATCC 33862	-	-	-
<i>Staphylococcus aureus</i>	NBRC 14462	-	-	-
<i>Staphylococcus aureus</i>	NBRC 100910	-	-	-
<i>Staphylococcus aureus</i>	NBRC 12732	-	-	-
<i>Staphylococcus saprophyticus</i>	食品分離株 D0009	-	-	-
<i>Streptococcus equinus</i>	NBRC 12553	-	-	-

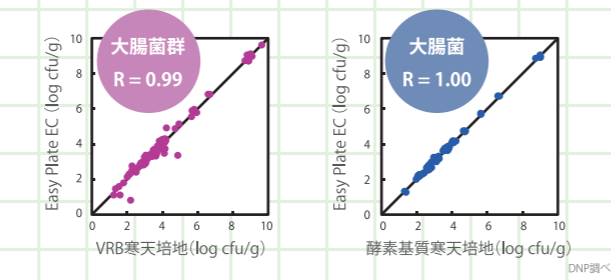
※ + : 陽性、- : 陰性
※一部のセラチア属菌はβ-ガラクトシダーゼを産生するため、大腸菌群に分類される場合があります。
※ *Shimwellia blattae* : 以前の名称は *Escherichia blattae*

※これらの結果は一例であり、菌株の状態、培養条件等により結果が変化する場合があります。

※培養条件 Easy Plate CC : 35±1℃、24時間
BGLB培地 : 35±1℃、24-48時間
(希釈液：バターフィールドリン酸緩衝液)

Easy Plate™ EC

・多種多様な食品で寒天培地との高い相関性を確認しています



大腸菌・大腸菌群数測定用

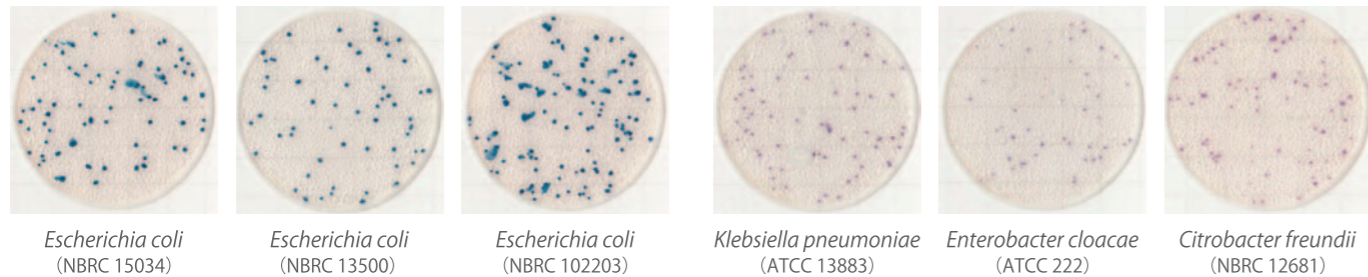
培養条件：35±1℃、24時間±1時間
使用期限：製造日より18ヶ月

判定のポイント

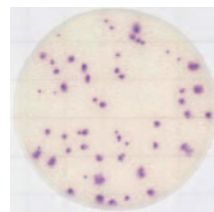
大腸菌のコロニーは青紫～紺色に、それ以外の大腸菌群のコロニーはピンク～赤紫色に発色します。
判定にコロニーのサイズなどを確認する必要がないため、寒天培地に比べて判別・カウントが簡単です。
※発色が薄いコロニーも数えてください。

大腸菌のコロニー

大腸菌群のコロニー



E.coli O157:H7のコロニー

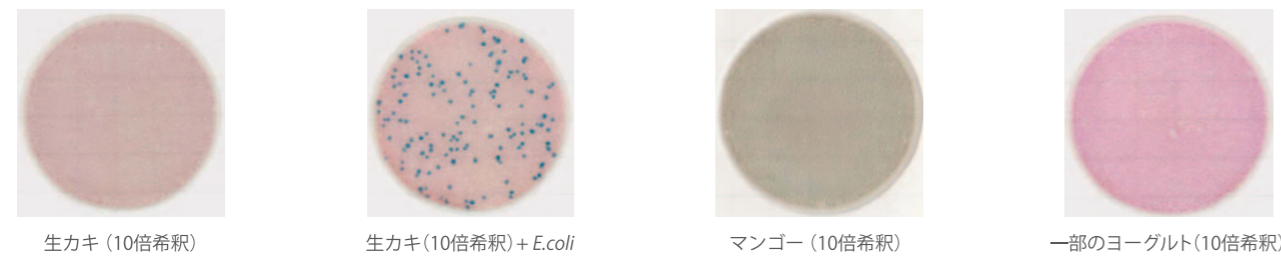


ほとんどの大腸菌はβ-グルクロニダーゼを産生しますが、E.coli O157:H7は、特異的にβ-グルクロニダーゼを産生しないため、大腸菌群と同じ赤紫色となります。

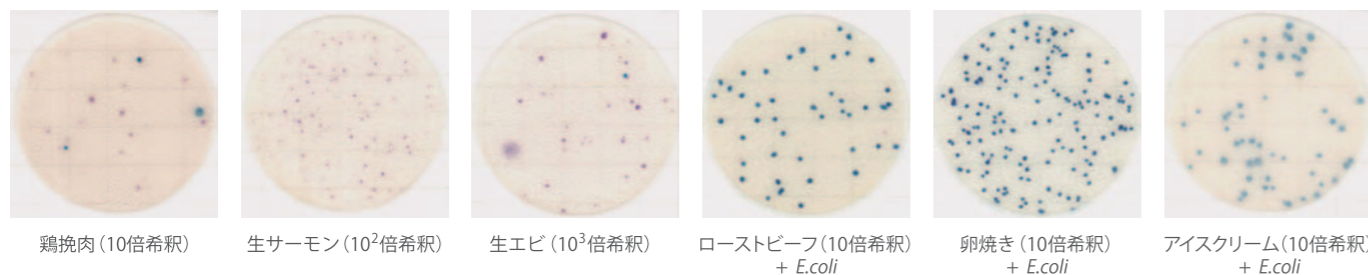
E.coli O157:H7 ATCC 43895
(血清型O157:H7、ペロ毒素 I, II 型産生株)

食品の影響による全面発色

レバー、貝類、野菜、および果物などの一部の非加熱食品、および乳酸菌を使用した食品では、食品に含まれる酵素により培養エリア全体が発色する場合があります。コロニーの視認性に影響する場合は、さらに希釈することにより改善が期待できます。(赤紫色に全面発色した場合でもE.coliの発色は確認できます。)



食品試料における発色例



※培養条件：35±1℃、24時間（希釈液：リン酸緩衝生理食塩水） ※これらの発色は一例です

選択性能

大腸菌

●大腸菌に対して高い検出能力を有しています。

菌株	由来	Easy Plate EC	酵素基質寒天培地	BGLB
<i>Escherichia coli</i>	NBRC 102203	+	(紺)	+
<i>Escherichia coli</i>	NBRC 12062	+	(紺)	+
<i>Escherichia coli</i>	NBRC 12433	+	(紺)	+
<i>Escherichia coli</i>	NBRC 12734	+	(紺)	+
<i>Escherichia coli</i>	NBRC 13500	+	(紺)	+
<i>Escherichia coli</i>	NBRC 15034	+	(紺)	+
<i>Escherichia coli</i>	NBRC 3972	+	(青紫)	+
<i>Escherichia coli</i>	ATCC 25922	+	(紺)	+
<i>Escherichia coli</i>	NBRC 3301	+	(青紫)	+
<i>Escherichia coli</i>	NBRC 13540	+	(紺)	+
<i>Escherichia coli</i>	NBRC 3543	+	(青紫)	+
<i>Escherichia coli</i>	NBRC 3806	+	(紺)	+
<i>Escherichia coli</i>	NBRC 3991	+	(紺)	+
<i>Escherichia coli</i>	NBRC 13898	+	(紺)	+
<i>Escherichia coli</i>	NBRC 14129	+	(青紫)	+
<i>Escherichia coli</i>	食品分離株 D0099	+	(紺)	+
<i>Escherichia coli</i>	食品分離株 D0100	+	(紺)	+
<i>Escherichia coli</i>	食品分離株 D0101	+	(紺)	+
<i>Escherichia coli</i>	食品分離株 D0102	+	(紺)	+
<i>Escherichia coli</i>	食品分離株 D0104	+	(紺)	+
<i>Escherichia coli</i> O157:H7※	ATCC 43895	-	(赤紫)	+
<i>Escherichia coli</i> O26:NM	RIMD05091876	+	(青紫)	+

大腸菌群

●大腸菌群に対しても高い検出能力を有しています。

菌株	由来	Easy Plate EC	酵素基質寒天培地	BGLB
<i>Citrobacter amalonaticus</i>	NBRC 13547	+	(赤紫)	+
<i>Citrobacter freundii</i>	NBRC 12681	+	(赤紫)	+
<i>Citrobacter koseri</i>	NBRC 105690	+	(赤紫)	+
<i>Cronobacter sakazakii</i>	食品分離株 D0003	+	(赤紫)	+
<i>Buttiauxella noackiae</i>	食品分離株 D0077	+	(ピンク)	+
<i>Enterobacter asburiae</i>	食品分離株 D0029	+	(赤紫)	+
<i>Enterobacter aerogenes</i>	NBRC 13534	+	(赤紫)	+
<i>Enterobacter amnigenus</i>	食品分離株 D0037	+	(赤紫)	+
<i>Enterobacter cloacae</i>	食品分離株 D0030	+	(赤紫)	+
<i>Enterobacter cloacae</i>	ATCC 222	+	(赤紫)	+
<i>Enterobacter cloacae</i>	食品分離株 D0033	+	(ピンク)	+
<i>Escherichia fergusonii</i>	NBRC 102419	+	(赤紫)	+
<i>Escherichia hermanii</i>	NBRC 105704	+	(赤紫)	+
<i>Escherichia vulneris</i>	NBRC 102420	+	(赤紫)	+
<i>Klebsiella oxytoca</i>	食品分離株 D0032	+	(ピンク)	+
<i>Klebsiella oxytoca</i>	NBRC 105695	+	(赤紫)	+
<i>Klebsiella pneumoniae</i>	ATCC 13883	+	(赤紫)	+
<i>Kluyvera cryocrescens</i>	NBRC 102467	+	(赤紫)	+
<i>Leclercia adecarboxylata</i>	NBRC 102595	+	(赤紫)	+
<i>Pantoea agglomerans</i>	食品分離株 D0004	+	(ピンク)	-
<i>Rahnella aquatilis</i>	食品分離株 D0053	+	(赤紫)	-
<i>Rahnella sp.</i>	食品分離株 D0023	+	(赤紫)	-
<i>Raoultella terrigena</i>	食品分離株 D0022	+	(赤紫)	+

※+：陽性、-：陰性、()内はコロニーの色

※ *Escherichia coli* O157:H7 は大腸菌が特異的に保有・産生するβ-グルクロニダーゼを産生しないため、大腸菌群の発色(赤紫色)となります。

非大腸菌群

●非大腸菌に対して高い発育抑制力を有しています。

菌株	由来	Easy Plate EC	酵素基質寒天培地	BGLB
<i>Achromobacter xylosoxidans</i>	NBRC 15126	-	- (白)	-
<i>Bacillus amylolycheifaciens</i>	食品分離株 D0015	-	-	-
<i>Bacillus cereus</i>	NBRC 3836	-	-	-
<i>Bacillus coagulans</i>	NBRC 12583	-	-	-
<i>Bacillus licheniformis</i>	食品分離株 D0010	-	-	-
<i>Bacillus megaterium</i>	NBRC 15308	-	-	-
<i>Bacillus subtilis</i>	食品分離株 D0021	-	-	-
<i>Bacillus thuringiensis</i>	NBRC 3951	-	-	-
<i>Corynebacterium variabile</i>	NBRC 15286	-	-	-
<i>Edwardsiella tarda</i>	NBRC 105688	-	- (白)	-
<i>Enterococcus faecalis</i>	ATCC 29212	-	-	-
<i>Enterococcus faecium</i>	NBRC 100486	-	-	-
<i>Kocuria rhizophila</i>	食品分離株 D0008	-	-	-
<i>Lactobacillus casei</i>	食品分離株 D0025	-	-	-
<i>Lactobacillus delbrueckii</i>	NBRC 3202	-	-	-
<i>Lactococcus lactis</i>	食品分離株 D0026	-	-	-
<i>Leuconostoc mesenteroides</i>	食品分離株 D0057	-	-	-
<i>Micrococcus luteus</i>	NBRC 3333	-	-	-
<i>Proteus hauseri</i>	NBRC 3851	-	- (白)	-

※+：陽性、-：陰性、()内はコロニーの色

※一部のセラチア属菌は、β-ガラクトシダーゼを産生するため、大腸菌群に分類される場合があります。

※ *Shimwellia blattae*：以前の名称は *Escherichia blattae*

※これらの結果は一例であり、菌株の状態、培養条件等により結果が変化する場合があります。

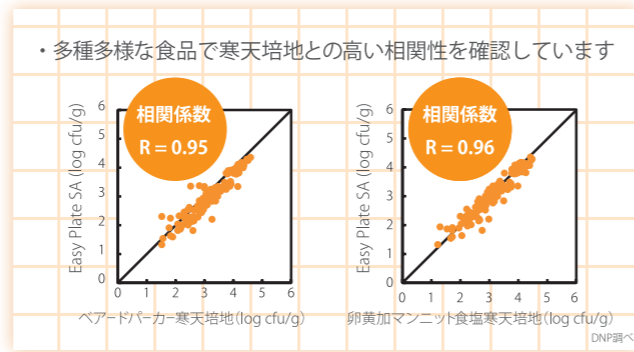
※培養条件 Easy Plate EC : 35±1℃、24時間
酵素基質寒天培地 : 35±1℃、24時間
BGLB培地 : 35±1℃、24-48時間
(希釈液：バターフィールドリン酸緩衝液)

菌株	由来	Easy Plate EC	酵素基質寒天培地	BGLB
<i>Proteus mirabilis</i>	NBRC 105697	-	- (白)	-
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	NBRC 3899	-	- (白)	-
<i>Pseudomonas mendocina</i>	NBRC 14162	-	- (白)	-
<i>Pseudomonas sp.</i>	食品分離株 D0054	-	- (白)	-
<i>Serratia liquefaciens</i>	食品分離株 D0027	-	- (白)	-
<i>Serratia marcescens</i> ※	NBRC 102204	+	(赤紫)	+
<i>Shimwellia blattae</i> ※	NBRC 105725	-	- (白)	-
<i>Staphylococcus epidermidis</i>	NBRC 100911	-	-	-
<i>Staphylococcus aureus</i>	食品分離株 D0072	-	-	-
<i>Staphylococcus aureus</i>	ATCC 25923	-	-	-
<i>Staphylococcus carnosus</i>	食品分離株 D0086	-	-	-
<i>Staphylococcus gallinarum</i>	食品分離株 D0061	-	-	-
<i>Staphylococcus intermedius</i>	ATCC 29663	-	-	-
<i>Staphylococcus saprophyticus</i>	食品分離株 D0009	-	-	-
<i>Staphylococcus simulans</i>	NBRC 109714	-	-	-
<i>Staphylococcus sp.</i>	食品分離株 D0058	-	-	-
<i>Staphylococcus xylosum</i>	NBRC 109770	-	-	-
<i>Yersinia frederiksenii</i>	食品分離株 D0052	-	- (白)	-

Easy Plate SA™

黄色ブドウ球菌数測定用

培養条件：35または37±1℃、24時間±1時間
使用期限：製造日より12ヶ月

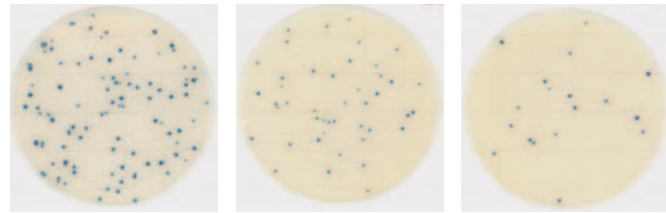


判定のポイント

従来の寒天培地に比べ、卵黄反応などを確認する必要がないため、判定・カウントが容易に行えます。

黄色ブドウ球菌のコロニー

- 黄色ブドウ球菌のコロニーは青色に発色します。

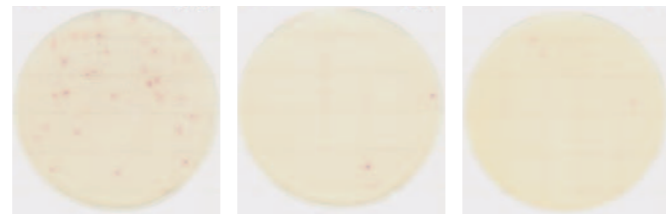


Staphylococcus aureus (ATCC 25923) Staphylococcus aureus (NBRC 13276) Staphylococcus aureus (NBRC 100910)

※黄色ブドウ球菌の可能性のあるコロニーが発育した際は釣菌して純培養を行い、コアグラゼ試験等の生化学的な確認試験を実施してください。

黄色ブドウ球菌以外の細菌のコロニー

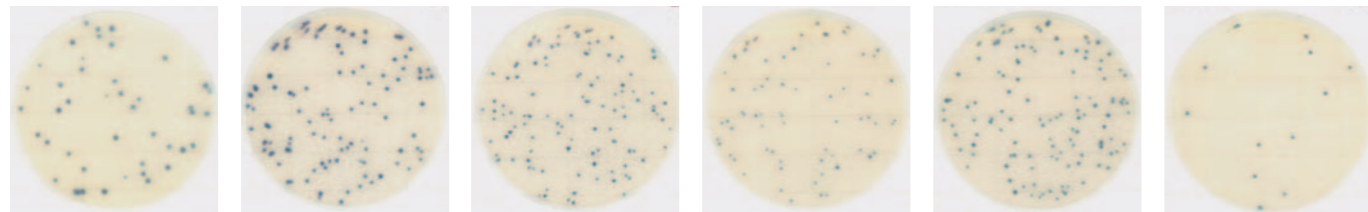
- 黄色ブドウ球菌以外の多くの細菌は、抑制されて発育しないか、発育しても無色です。
- Staphylococcus gallinarum、Bacillus licheniformis、Bacillus cereus など、一部のブドウ球菌およびバチルス属菌でピンク〜赤紫色のコロニーを形成する場合がありますが、青色の発色が認められないものは計測対象外となります。



Bacillus licheniformis (NBRC 12200) Bacillus cereus (D0068) Bacillus cereus (NBRC 13494)

※食品や培養条件によっては Bacillus cereus が青く発色する場合があります。

食品試料における発色例

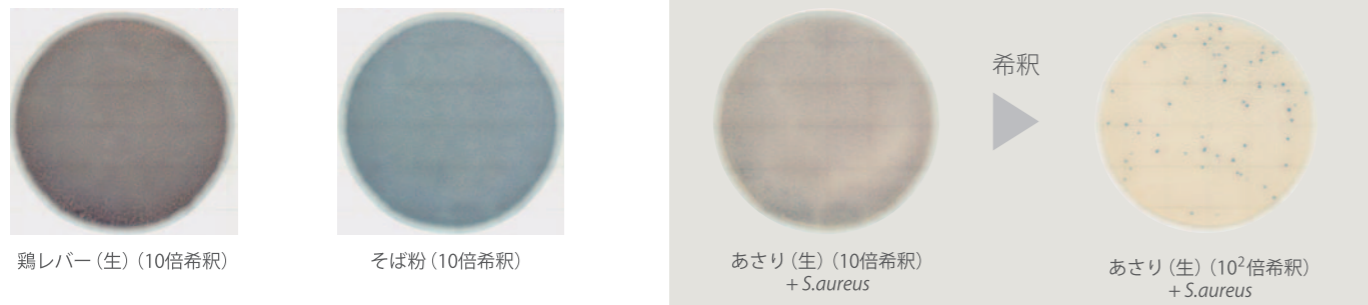


牛乳(原液)+S.aureus ハム(10倍希釈)+S.aureus うどん(10倍希釈)+S.aureus シュークリーム(10倍希釈)+S.aureus おはぎ(10倍希釈)+S.aureus たまごサンドイッチ(10倍希釈)+S.aureus

※培養条件：35±1℃、24時間（希釈液：リン酸緩衝生理食塩水）

食品の影響による全面発色

レバーや貝類などの一部の非加熱食品は、食品に含まれる酵素により培養エリア全面が発色する場合があります。コロニーの視認性に影響する場合は、さらに希釈することにより改善が期待できます。



鶏レバー(生)(10倍希釈) そば粉(10倍希釈) あさり(生)(10倍希釈)+S.aureus あさり(生)(10²倍希釈)+S.aureus

※培養条件：35±1℃、24時間（希釈液：リン酸緩衝生理食塩水）

選択性能

黄色ブドウ球菌

- 従来の寒天培地で、卵黄反応が陰性の黄色ブドウ球菌も検出することが可能です。

菌株	由来	Easy Plate SA	ペアドバーカー寒天培地		卵黄加マンニット食塩寒天培地	
			発育	卵黄反応	発育	マンニット分解/卵黄反応
Staphylococcus aureus	ATCC 8095	+	+	+	+	+
Staphylococcus aureus	ATCC 9144	+	+	+	+	+
Staphylococcus aureus	ATCC 13565	+	+	-	+	-
Staphylococcus aureus	ATCC 25904	+	+	-	+	-
Staphylococcus aureus	ATCC 25923	+	+	+	+	+
Staphylococcus aureus	ATCC 27664	+	+	+	+	+
Staphylococcus aureus	ATCC 33862	+	+	-	+	-
Staphylococcus aureus	NBRC 12732	+	+	+	+	-
Staphylococcus aureus	NBRC 13276	+	+	+	+	+
Staphylococcus aureus	NBRC 15035	+	+	+	+	+
Staphylococcus aureus	NBRC 100910	+	+	+	+	+
Staphylococcus aureus	食品分離株 D0072	+	+	-	+	-
Staphylococcus aureus	食品分離株 D0075	+	+	+	+	+
Staphylococcus aureus	食品分離株 D0112	+	+	+	+	+
Staphylococcus aureus	食品分離株 D0113	+	+	+	+	+
Staphylococcus aureus	食品分離株 D0116	+	+	+	+	+
Staphylococcus aureus	食品分離株 D0117	+	+	+	+	+
Staphylococcus aureus	食品分離株 D0118	+	+	+	+	+
Staphylococcus aureus	食品分離株 D0120	+	+	+	+	-
Staphylococcus aureus	食品分離株 D0121	+	+	+	+	+
Staphylococcus aureus	食品分離株 D0124	+	+	+	+	+
Staphylococcus aureus	食品分離株 D0125	+	+	+	+	+
Staphylococcus aureus	食品分離株 D0130	+	+	+	+	+
Staphylococcus aureus	食品分離株 D0131	+	+	+	+	+
Staphylococcus aureus	食品分離株 D0133	+	+	+	+	+
Staphylococcus aureus	食品分離株 D0134	+	+	+	+	+
Staphylococcus aureus	食品分離株 D0135	+	+	+	+	+
Staphylococcus aureus	食品分離株 D0138	+	+	+	+	+
Staphylococcus aureus	食品分離株 D0151	+	+	+	+	+
Staphylococcus aureus	食品分離株 D0152	+	+	+	+	+
Staphylococcus aureus	食品分離株 D0153	+	+	+	+	+
Staphylococcus aureus	食品分離株 D0154	+	+	+	+	+
Staphylococcus aureus	食品分離株 D0156	+	+	-	+	-

※ +：陽性、-：陰性、()内はコロニーの色
※ Staphylococcus intermedius、Staphylococcus schleiferi、Staphylococcus sciuriは青色のコロニーを形成する場合があります。
※ Easy Plate SAの陽性・陰性判定は下記の表を参照してください。

Easy Plate SAでの発育	判定
青色コロニー	陽性 (+)
ピンク〜赤紫コロニー	陰性 (-)
無色コロニー	
コロニー形成なし	

※ これらの結果は一例であり、菌株の状態、培養条件等により結果が変化することがあります。
※ 疑わしいコロニーは、純培養してコアグラゼ試験などを行ってください。
※ 培養条件 Easy Plate SA : 35±1℃、24時間
ペアドバーカー寒天培地 : 35±1℃、48時間
卵黄加マンニット食塩寒天培地 : 35±1℃、48時間
(希釈液：バターフィールドリン酸緩衝液、もしくは、リン酸緩衝生理食塩水)

黄色ブドウ球菌以外の細菌

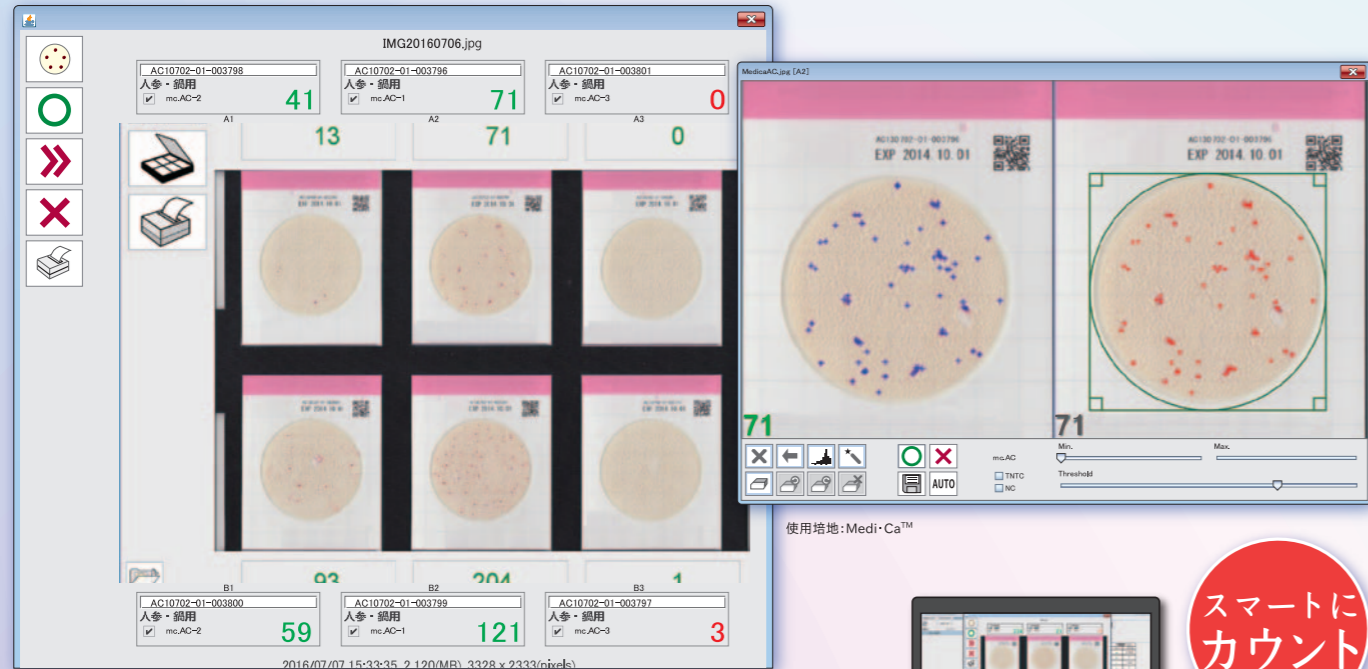
- 従来の寒天培地と比較し、多くの菌が発育せず、発育した場合もコロニーの色調で容易に判別可能です。

菌株	由来	Easy Plate SA	ペアドバーカー寒天培地		卵黄加マンニット食塩寒天培地	
			発育	卵黄反応	発育	マンニット分解/卵黄反応
Staphylococcus auricularis	ATCC 33753	-	-	-	+	-
Staphylococcus capitis subsp. capitis	ATCC 27840	-	+	-	+	-
Staphylococcus caprae	ATCC 35538	-	+	+	+	-
Staphylococcus carnosus	NBRC 109622	-	+	-	+	-
Staphylococcus carnosus	食品分離株D0086	-	+	-	+	-
Staphylococcus cohnii subsp. cohnii	NBRC 109713	-	+	+	+	-
Staphylococcus epidermidis	NBRC 12993	-	+	-	+	-
Staphylococcus epidermidis	NBRC 100911	-	+	-	+	-
Staphylococcus gallinarum	NBRC 109767	-	+	-	+	-
Staphylococcus sp.	食品分離株D0058	-	+	-	+	-
Staphylococcus haemolyticus	NBRC 109768	-	+	-	-	-
Staphylococcus hominis	ATCC 700586	-	+	-	+	-
Staphylococcus hyicus	ATCC 11249	-	+	-	+	-
Staphylococcus intermedius	ATCC 29663	+	+	-	+	-
Staphylococcus lentus subsp. lentus	ATCC 29070	-	+	-	-	-
Staphylococcus saprophyticus subsp. saprophyticus	NBRC 102446	-	+	-	+	-
Staphylococcus schleiferi subsp. schleiferi	ATCC 43808	+	+	+	+	-
Staphylococcus sciuri	ATCC 29062	+	+	-	+	-
Staphylococcus simulans	NBRC 109714	-	-	-	-	-
Staphylococcus warneri	NBRC 109769	-	-	-	+	-
Staphylococcus xylosum	NBRC 109770	-	+	-	+	-
Bacillus circulans	NBRC 13626	-	+	-	+	-
Bacillus cereus	NBRC 3836	-	-	-	-	-
Bacillus cereus	NBRC 15305	-	-	-	+	-
Bacillus cereus	NBRC 13494	-	-	-	+	+
Bacillus cereus	食品分離株D0068	-	-	-	+	+
Bacillus licheniformis	NBRC 12200	-	-	-	-	-
Bacillus subtilis	NBRC 3134	-	-	-	+	+
Bacillus thuringiensis	NBRC 3951	-	-	-	-	-
Bacillus pumilus	NBRC 12092	-	+	-	-	-
Enterococcus faecalis	NBRC 100481	-	+	-	+	-
Enterococcus faecalis	ATCC 29212	-	+	-	+	-
Enterococcus faecium	NBRC 100486	-	+	-	-	-
Leuconostoc mesenteroides	NBRC 3426	-	-	-	-	-
Micrococcus caseolyticus	ATCC 13548	-	+	-	+	-
Micrococcus caseolyticus	食品分離株D0073	-	+	-	+	-
Micrococcus luteus	NBRC 3333	-	-	-	-	-
Aeromonas hydrophila	NBRC 12658	-	-	-	-	-
Citrobacter freundii	ATCC 8090	-	-	-	-	-
Enterobacter aerogenes	NBRC 13534	-	+	-	-	-
Enterobacter cloacae	NBRC 13535	-	-	-	-	-
Escherichia coli	NBRC 3972	-	-	-	-	-
Escherichia coli	NBRC 102203	-	-	-	-	-
Escherichia coli	ATCC 25922	-	-	-	-	-
Klebsiella oxytoca	NBRC 105695	-	-	-	-	-
Klebsiella pneumoniae	ATCC 13883	-	-	-	-	-
Kluyvera cryocrescens	NBRC 102467	-	-	-	-	-
Proteus mirabilis	NBRC 105697	-	+	-	+	-
Pseudomonas aeruginosa	NBRC 3899	-	-	-	-	-
Pseudomonas aeruginosa	ATCC 9027	-	-	-	-	-
Salmonella enterica	NBRC 105726	-	-	-	-	-
Serratia marcescens	NBRC 102204	-	-	-	-	-

◎コロニーカウント作業は Easy Plate 対応のスマートアイザックで省力化!!

コロニー カウンティングシステム Smart iSac[®]

スマートアイザック

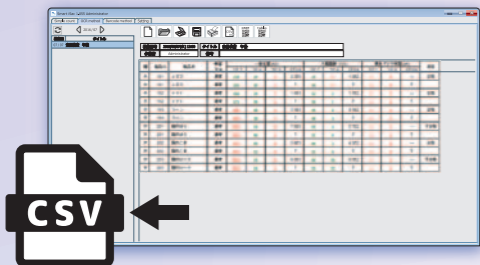


6枚同時 迅速なコロニーカウント

スキャナで読み取り、同種類の培地を6枚同時にカウント。処理能力は目視検査の約6倍の速さです(当社比)。カウント後は、画像の拡大縮小や自動カウントの感度変更など細かい修正も可能です。

データベースによる管理

検査データの記録や各培地の画像、カウント値などはデータベース化し蓄積されるので、過去のデータの再検証・比較が容易にできます。データはCSVファイルに出力してExcelなどで活用することができます。*



※Smart iSacマルチカウントのみ対応



スマートに
カウント

規模にあったデータ共有

パソコン1台でのユーザーレベルによる管理や、クラウドストレージを用い各拠点間でのデータ共有など、規模に合わせたデータ共有と管理が可能です。*

2種類のパッケージ

Smart iSac シンプルカウント
同種類の培地6枚の同時カウントと、その培地1枚ごとにカウント値の修正等ができるシンプル機能のみ。現在の作業に簡単に導入できます。

Smart iSac マルチカウント
QRコードリーダーを用いた帳票作成ができ、報告書は自動で作成。データの管理・蓄積が容易に行えます。食品安全マネジメントシステム向けの全機能がご使用になれます。

商品名	Smart iSac シンプルカウント	Smart iSac マルチカウント
コード No.	C001-5S	C001-5M
カウントシステム	Simple Count	○
	OCR method	×
	Barcode method	×
セット内容	ノートパソコン	○
	専用スキャナ	○
	QRコードリーダー	×
		○

カウントシステム	Simple count	OCR method	Barcode method
6枚同時カウント	○	○	○
カウント値修正	○	○	○
データ保存	○*	○	○
原票作成	×	×	○
自動帳票	×	○	○
菌数換算	×	○	○
合否判定	×	○	×
CSVファイル出力	○	○	○

■仕様および価格は改善改良のため予告なく変更する場合があります。 ■技術開発：株式会社エルメックス 技術協力：NTT-ATクリエイティブ株式会社 *画像データとして保存可能

スマートアイザックは 食品安全マネジメントシステムをサポートします

選べる3つのカウントシステム

● Simple Count シンプルカウント

同種類6枚の培地を自動カウントし、結果を表示します。培地毎にカウント結果の詳細を確認でき、感度調整や修正も可能です。帳票作成等の機能は使用できません。

● OCR method オーシーアルメソッド

検査原票を作成せず、カウント時に培地に書かれた8桁のコードを認識し、報告書を自動作成します。コロニー数や画像データ等は自動で記録され、CSVファイルに出力できます。QRコード併用(8桁のコードをQRコード化)可能。

乾式培地への記入例(製品ID方式の場合)(事前にマスター登録が必要)

1桁目	曜日ID
2~4桁目	製品ID(000~999)
5桁目	検体種別(保存検査 1:生産ロット初期 2:中期 3:後期 等変更可能)
6桁目	培地種別(1:ACプレート 2:CCプレート 等)
7桁目	希釈率(1:10倍希釈 2:100倍希釈 等)
8桁目	n数(1:同希釈 1枚 2:同希釈2枚分注 等)

● Barcode method バーコードメソッド

事前にワークシート(検査原票)を作成し、QRコードで培地を特定、カウント時に報告書を自動作成します。コロニー数や画像データ等は自動で記録され、結果はCSVファイルに出力できます。Easy Plateを使用する場合は、培地に印字されたQRコードを利用可能。その他の培地はIDシールを作成します。

ワークシート

画面での操作で簡単にワークシートを作成でき、ワークシートの指示に従って分注、QRコードで培地を特定するとフィールドノート(検査結果表)が自動的に作成されます。培養後の培地をスキャンするだけでフィールドノート(検査結果表)にカウント結果などが自動で入力され、報告書が作成されます。希釈系列と複数枚の培地も適正なカウント値を判断してCFU/gに換算して表記します。

同種類6枚の培地が同時にカウントされ、順序はバラバラでも所定の位置に結果が入り、平均計算も自動で行われます。

マルチ

● 対応培地

フィルム培地 Easy Plate [™]	3M [™] ベトリフィルム [™] 培地
・一般生菌数測定用 Easy Plate AC	・生菌数測定用 AC プレート
・大腸菌群数測定用 Easy Plate CC	・生菌数迅速測定用 RAC プレート
・大腸菌・大腸菌群数測定用 Easy Plate EC	・大腸菌群数測定用 CC プレート
・黄色ブドウ球菌測定用 Easy Plate SA	・黄色ブドウ球菌測定用 STX プレート
	・水中一般生菌数(従属栄養細菌)測定用 AQHC プレート
	・E.coli および大腸菌群数測定用 EC プレート

Easy Plate サンプル、Smart iSac デモ 要求はエルメックスへ FAX: 03-5261-4130 ご希望の方は必要事項をご記入いただき FAXでお申し込みください

御社名	ご住所 〒	<input type="checkbox"/> サンプル希望 <input type="checkbox"/> デモ希望 <input type="checkbox"/> Easy Plate AC <input type="checkbox"/> Easy Plate CC <input type="checkbox"/> Easy Plate EC <input type="checkbox"/> Easy Plate SA
ご所属		
ご芳名	TEL	ご希望の箇所にチェック <input checked="" type="checkbox"/> を入れて下さい 販売代理店からご連絡する場合があります。
エルメックス商品仕先(業者名)		