滅菌液体培地 ~ 寒天培地より高感度に検出 ~

Pro·media XM シリーズは、大腸菌群・大腸菌を迅速に判定するキット類です。 酵素基質を使用しているため、誰にでも簡単かつ迅速に信頼性の高い検査ができます。 XM シリーズは主として食品検査に、XM ブロスはこれらキットに用いられている試薬で ユーザーが自社で培養液を作成することができます。



【Pro·media XMシリーズ の使用方法】

1



アルミシール側表面を アルコールまたは 火炎滅菌します

2



オープナーまたは ピペット等で 開口します

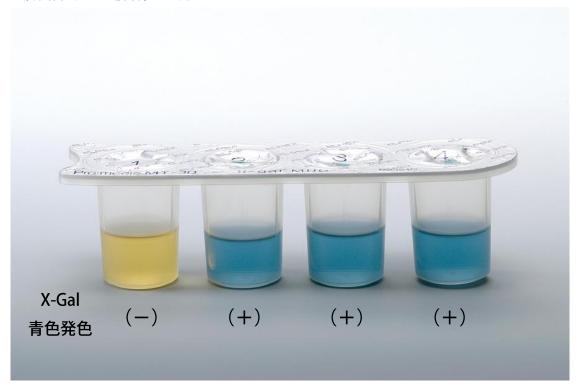
(3)



XM-30 の場合は検液 1mL XM-31 の場合は検液 10mL XM-32 の場合は検液 5mL を注入します

【判定】

大腸菌群陽性の場合青色に発色します



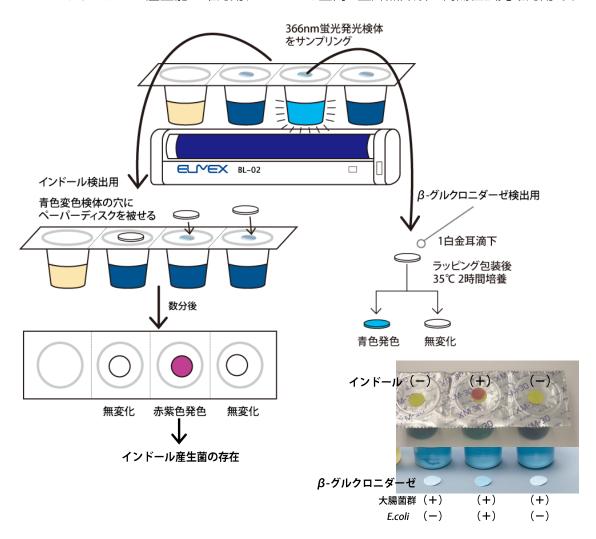
更に *E.coli* 陽性の場合、ブラックライト(波長 366nm)の光で励起され、 蛍光(波長 460nm)を発光します。



■ 追加試験 ペーパーディスク Pro·media IND-01, GLU-01



IND-01 はインドール産生能の確認用、GLU-01 は生肉・生鮮魚介類の偽陽性蛍光確認用です



■ Pro·media XM-30 大腸菌インドール反応陽性例(Kovacs の方法)

これは一般的に広く使用されている コバックスのインドール試薬の陽性 例です。

コバックス試薬は材料に濃塩酸を使用してるため臭いが強烈ですがペーパーディスクなら臭気も気にならず後処理も容易です。

またある菌では更にインドールを分解してしまうため試薬を加えても反応が陰性になる場合があります。 試験紙をおらればめ無せておけばる

試験紙をあらかじめ乗せておけばそのような菌にも対応可能です。

(参考文献:新細菌培地学講座下1(第二版)坂崎利一著 P-24)



■ 酵素基質法(X-GAL・MUG)の原理

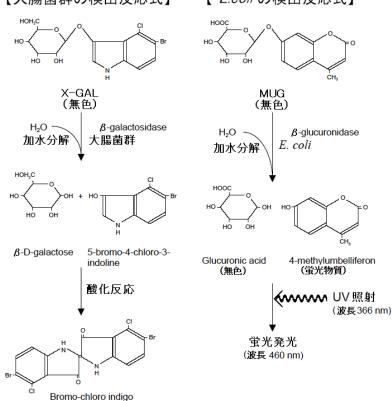
X-GAL(5 ブロモ-4 クロロ-3 インドリル β -D-ガラクトピラノシド)が大腸菌群 の持つ乳糖分解酵素 β -ガラクトシダーゼと水による加水分解によって 5 ブロモ 4 クロロ 3 インドリンとなり酸化重合を経てブロモクロロインディゴとなります。

一方、E.coliは、特異的酵素 β -グルクロニダーゼを持っておりそれにより、MUGを加水分解し蛍光物質である 4 メチルウンベリフェロンを形成します。そこに波長 366nm の紫外線を照射すると蛍光を発光します。

【大腸菌群の検出反応式】

(青色)

【 *E.coli* の検出反応式】



■ 酵素基質液体培地の感度

【酵素基質培地の摂取菌数と反応時間】

(1) E. coli ATCC 25922

101 in the above

 Bacteria/ml
 Reaction time

 3,500
 7

 320
 10

 31
 12

 3
 14

 <1</td>
 16

No reaction

(2) E. coli IF 03302

Bacteria/ml	Reaction time
1,700	8
190	10
18	12
2	14
<1	16
10 ¹ in the above	18
101 in the above	No reaction

(3) Enterobacter aerogenes ATCC 213048

Bacteria/ml	Reaction time
100,000	8
9,500	10
940	12
95	14
8	17
1	20
<1	24
10 ¹ in the above	No reaction

左欄菌数は標準寒天培地、液体培地は Pro·media XM-30 を使用

Presented by Mr. Seiichi Kaneko, Kanagawa Health Laboratory (Kanagawa University of Human Services)

菌数は標準寒天培地を用い、混釈培養で得たものです。

すべての菌種において寒天培地では検出できなかった 1/10 に希釈した希釈液でも酵素基質培地は検出しています。

この原因として、

- ①寒天中の不飽和脂肪酸が菌の発育を抑制する。
- ②50℃で混釈すると熱によりその温度でも死滅する菌がある。

従って、菌種にもよりますが、液体培地は寒天培地に比して 10 倍以上の感度があるもの と思われます。この差は一般の食品においては冷凍食品や乾燥食品など菌がストレスを受けているほど顕著になると言われています。

【β-ガラクトシダーゼを指標とした大腸菌群に該当するグラム陰性通性嫌気性桿菌の菌種】

大腸菌群の指標となる性状は乳糖発酵性で、それに関与する酵素が β -ガラクトシダーゼです。この性状の差異は、乳糖を発酵するためには乳糖分解酵素の他に細胞膜透過酵素が必要でありその酵素を欠いた菌が乳糖を発酵できない潜在的乳糖発酵菌となります。例えば、下表の Serratia marcescens 等は典型的な例です。

グラム陰性通性嫌気性桿菌における乳糖発酵性とβ-Galactosidaseとの関係

Species	Lactose	₿-GAL	Species	Lactose	₿-GAL
Budvicia aquatica	85%	95%	Kluyvera ascorbata	99%	100%
Buttiauxella agrestis	100%	100%	Kluyvera cryocrescens	95%	100%
Cedecea davisae	20%	90%	Leclercia adecarboxylata	95%	100%
Cedecea lapagei	60%	99%	Moellerella wisconsensis	100%	100%
Cedecea neteri	35%	100%	Pantoea agglomerans	95%	99%
Citrobacter amalonaticus	35%	95%	Rahnella aquatilis	100%	100%
Citrobacter braakii	80%	80%	Salmonella IIIa	15%	100%
Citrobacter farmeri	15%	100%	Salmonella IIIb	85%	95%
Citrobacter freundii	80%	90%	Salmonella V	0%	95%
Citrobacter koseri	50%	99%	Salmonella VI	20%	45%
Citrobacter sedlakii	100%	100%	Serratia ficăria	15%	100%
Citrobacter werkmanii	15%	100%	Serratia fonticola	95%	100%
Citrobacter youngae	25%	95%	Serratia liquefaciens	10%	95%
Enterobacter aerogenes	95%	100%	Serratia marcescens	1%	95% ★
Enterobacter amnigenus	70%	90%	Serratia odorifera	90%	100%
Enterobacter asburiae	75%	100%	Serratia plymuthica	80%	70%
Enterobacter cancerogenus	10%	100%	Serratia rubidaea	100%	100%
Enterobacter cloacae	95%	99%	Shigella sonnei	1%	95%
Enterobacter dissolvens	0%	100%	Trabulsiella guamensis	95%	100%
Enterobacter gergoviae	55%	95%	Yersinia bercovieri	40%	80%
Enterobacter hormaechei	10%	95%	Yersinia enterocolitica	5	95%
Enterobacter intermedius	100%	100%	Yersinia frederiksenii	40%	100%
Enterobacter nimipressuralis	0%	100%	Yersinia intermedia	35%	90%
Enterobacter sakazakii	95%	100%	Yersinia kristensenii	10%	70%
Escherichia coli	95%	95%	Yersinia mollaretii	40%	80%
Escherichia fergusonii	0%	85%	Yersinia pestis	0%	50%
Escherichia hermannii	45%	99%	Yersinia pseudotuberculosis	0%	70%
Escherichia vulneris	15%	100%	Yersinia rohdei	0%	50%
Ewingella americana	70%	85%	Yersinia ruckeri	0%	50%
Hafnia alvei	5%	90%	Yokenella regensburgei	0%	100%
Klebsiella ornithinolytica	100%	100%			
Klebsiella oxytoca	100%	100%	Erwinia spp.	50%	95%
Klebsiella ozaenae	30%	80%	Aeromonas spp.	95%	99%
Klebsiella planticoca	100%	100%	Plesiomonas shigelloides	45%	100%
Klebsiella pneumoniae	99%	99%	Vibrio cholerae	5%	95%
Klebsiella terrigena	100%	100%			

■ 大腸菌群中の E.coli の同定率

・乳糖からの酸産生	95%
・乳糖からのガス産生	90%
・インドール	95%
・メチルレッド	99%
・44.5℃による発育	80%

• *β* -グルクロニダーゼ陽性…… 95%

良く使用される EC 培地ですが、44.5℃に よる発育では 80%の E.coli が検出されます が、 β -グルクロニダーゼを指標とすると 95%の E.coli を検出します。

■ β-Glucuronidase 陽性の腸内細菌

•	Eschelichia coli ····· 95%
•	Shigella flexneri5%
•	Shigella boydii ····· 5%
•	Shigella sonnei ······100%
•	Salmonella spp 20%
	その他の腸内細菌 < 0.1%

 β -グルクロニダーゼ陽性の腸内細菌がどの程度存在するかを示したものです。

大腸菌の 95%の菌株に見られる β -グルクロニダーゼは、100 種類に及ぶ腸内細菌菌種の中ではシゲラ、サルモネラをのぞいてはごく例外的にしか認められない特異的な酵素です。培養において本酵素の存在は大腸菌の存在を示す指標となります。

■ SWAB TEST 専用 高感度酵素基質培地 Pro·media ST-SSP



【5mL 検液中の大腸菌群・E.coli の有無を検査】

① 拭き取る



② 混釈する



③ Pro・media ST-SSP を注入



【36℃24時間培養後判定】



淡黄色 陰性



青色発色 大腸菌群陽性



蛍光発光 E.coli 陽性

検液 5mL 中の大腸菌群・E.coli を検査 するので通常の 5 倍の感度になります

【酵素基質培地使用上の注意点】

1)検体中に β -ガラクトシダーゼ、 β -グルクロニダーゼがあると反応する。 (β -グルクロニダーゼはGLU-01で判定可能)

Ex) β -ガラクトシダーゼ:タマネギ、キャベツ β -グルクロニダーゼ:生獣肉、生鮮魚介類

2) グラム陽性菌が多量に存在すると抑制できず発現する場合がある。

Ex) β -ガラクトシダーゼ:乳酸菌 β -グルクロニダーゼ:ブドウ球菌の一部

3) O-157 は、 β -グルクロニダーゼ陰性ですので大腸菌群として検出されます。