



Japan  
Food  
Research  
Labs

## 試験報告書

第 199071311-003 号

依頼者 株式会社 ニッショー

検体 aPIZAS(OK·W·7·ON·OJ·DS)

試験項目 抗菌力試験

平成 11 年 07 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。

平成 11 年 08 月 25 日

財団法人

日本食品研究所

東京本部 〒151-0062 東京都渋谷区代々木町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 名古屋市西区大須4丁目5番13号  
九州支所 〒812-0023 福岡市博多区呉服町1番12号  
多摩研究所 〒206-0025 東京都多摩市木山6丁目11番10号

## 抗菌力試験

### 1 依頼者

株式会社 ニッショ一

### 2 検体

aPIZAS (OK・W・7・ON・OJ・DS)

### 3 試験目的

検体の抗菌力試験を行う。

### 4 試験概要

検体の3 W/V%懸濁液を調製し、試験液とした。試験液にメチシリン耐性黄色ブドウ球菌(以下「MRSA」という。)の菌液を添加後、25℃で保存し、保存24時間後に検体の生菌数を測定した。また、あらかじめ予備試験を行い、生菌数の測定方法を検討した。

### 5 試験結果

結果を表-1に示した。

なお、試験液をSCDLP培地で10倍に希釀することにより、検体の影響を受けずに試験菌の生菌数が測定できることを予備試験により確認した。

表-1 試験液に添加した試験菌の生菌数測定結果

試験菌	区分	生菌数 (/ml)	
		開始時 <sup>*1</sup>	24時間後 <sup>*2</sup>
MRSA	試験液	$6.2 \times 10^5$	<10
	対照	$6.2 \times 10^5$	$2.6 \times 10^5$

対照：滅菌精製水

<10：検出せず

\*1 菌液添加直後の対照の生菌数を測定し、開始時とした。

\*2 保存温度：25℃

## 6 試験方法

### 1) 試験菌

*Staphylococcus aureus* IID 1677(MRSA)

### 2) 試験用培地

NB培地：肉エキスを0.2%添加した普通ブイヨン培地[栄研化学株式会社]

SCDLP培地：SCDLP培地[日本製薬株式会社]

SCDLPA培地：SCDLP寒天培地[日本製薬株式会社]

### 3) 菌液の調製

NB培地で35±1°C, 16~20時間振とう培養した試験菌の培養液を、1ml当たりの菌数が約 $10^7$ となるように滅菌精製水で調製し、菌液とした。

### 4) 試験液の調製

検体の3W/V%懸濁液を滅菌精製水を用いて調製し、試験液とした。

### 5) 試験操作

試験液100mlに菌液1mlを添加し、25±1°Cで保存した。保存24時間後に検体をSCDLP培地で10倍に希釀し、この希釀液の生菌数をSCDLPA培地を用いた混釀平板培養法(35±1°C, 2日間培養)により測定した。また、滅菌精製水についても同様に試験し、対照とした。

以上