

カタログコード:711463-5

標準プレートカウント寒天培地 (APHA)

STANDARD PLATE COUNT AGAR (APHA)

OXOID コード:CM0463

2

CULTURE MEDIA

◆ 組成 (培地1Lあたり)

酵母エキス	2.5	g
カゼイン胨消化物	5.0	g
ブドウ糖	1.0	g
寒天	15.0	g
pH 7.0±0.2		

◆ 調製方法

本品23.5gを1Lの精製水に懸濁し、沸騰するまで加熱して溶解する。121℃で15分間、高圧蒸気滅菌し約50℃に冷却する。十分に攪拌した後シャーレに分注する。

◆ 用途・特徴

本培地は組成に乳固形物を含まない寒天培地として Buchbinderら¹⁾ により開発された。また、乳製品中の生菌数算定で信頼性が得られるよう管理用の試験についても研究された。

本培地は厳選された成分より製造され、APHAプロトコル²⁾ に従って検査されておりAPHA³⁾ 及びAOAC⁴⁾ の基準を満たすものである。

◆ 保存方法・使用期限

30℃以下の乾燥保存でラベル表示期限まで使用可能。調製した培地は2~8℃で保存する。

◆ 品質管理

32~35℃で48時間低温殺菌した乳と低温殺菌していない乳を用いて前ロットの培地と比較する。

◆ 注意

規定された標準方法で試験する際は、詳細に記載された方法に準ずること。

◆ 参考文献

1. Buchbinder et al. (1951) Public Health Reports. 66. 327-329.
2. American Public Health Association (1978) Standard Methods for the Examination of Dairy Products. 14th Edn. APHA Inc. Washington DC.
3. American Public Health Association (1976) Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. APHA Inc. Washington DC.
4. Association of Official Analytical Chemists (1978) Bacteriological Analytical Manual. 5th Edn. AOAC. Washington DC.

