

## EMA-PCR-DGGE法によるフルーツ缶詰製造工場からの耐熱性菌探索

沼津工業技術支援センター 高木啓詞\* 太田俊也\*\*  
山梨罐詰株式会社 松村英功 望月光明  
はごろもフーズ株式会社 加藤雄成 勝亦正浩

### Screening of Heat-Resistant Bacteria From Fruit Canning Factory by EMA-PCR-DGGE

Hiroshi TAKAGI, Toshiya OHTA, Hidenori MATSUMURA, Mitsuaki MOCHIZUKI,  
Takanari KATO and Masahiro KATSUMATA

日本食品微生物学会雑誌, Vol.35, No.3, 143–148 (2018)

Keywords : EMA-PCR-DGGE, heat-resistant bacteria, food deterioration, heat sterilization

キーワード : EMA-PCR-DGGE法、耐熱性菌、食品変敗、加熱殺菌

加工食品において加熱殺菌処理は、微生物制御方法として広く利用されているが、加熱済み加工食品においても耐熱性菌による変敗事故がある。一般的に耐熱性菌の分離は、熱処理サンプルを培養することで実施されているが、耐熱性菌の種類ごとに培養条件が異なるため、耐熱性菌の網羅的な分離ができていない可能性が高い。そこで、加熱処理したフルーツ缶詰製造

工場内でのふきとりサンプル中の生残菌について、EMA-PCR-DGGE法で解析することで、耐熱性細菌のスクリーニングを検討した結果、耐熱性細菌としてMicromonospora属細菌を分離することができた。このため、EMA-PCR-DGGE法による耐熱性細菌のスクリーニングの有効性が示唆された。

\*) 現 地域産業課

\*\*) 現 退職