

4-2 菌、微生物

(1) 形態観察

【製品】

- ・ 着色、異臭、製品の軟化などが見られる場合もある。
- ・ 液体食品が白濁、ガス発生で膨れの可能性。
- ・ 含水時は粘調、乾燥時は硬めになることが多い。

【菌、微生物】

- ・ カビは、孢子、菌糸を確認する。200 倍程度で観察可能。
- ・ 酵母や細菌は 10^6 程度で顕微鏡観察可能（1 視野 1 個程度）。
- ・ 形状や大きさを確認する。

(2) 簡易分析

○ カタラーゼ試験

菌の種類により発泡する。

*カタラーゼは、熱以外にも、経過時間や保管条件（アルコール、pH など）によって、カタラーゼ失活する場合がある。

(3) 機器分析

- ・ 実施しない。

(4) 異物鑑定のポイント

- ・ 形態観察。
- ・ 未開封試料では、分離培養して、培養可能な条件から原因の判断が可能な場合がある。

(5) 混入経路の参考

- ・ 殺菌不良やホール、シール不良による二次汚染の可能性もある。
- ・ 未開封であれば、分離、培養の可能性もある。無菌操作ができない場合は、製品由来か判別はできない。死滅時は確認できない。