

フローサイトメトリーによる 生菌・死菌 分析サービス

培養せずに「生菌／死菌」を可視化・定量

フローサイトメトリーの特長

- 培養不要で短時間に結果取得
- 生菌数・死菌数・割合を定量化
- 単一細胞解析により状態差を可視化
- 培養法では捉えにくい状態変化を評価可能

活用事例

- 加熱／殺菌前後の状態確認
- 残存菌の評価
- 洗浄／除菌効果の確認
- 培養を介さない迅速スクリーニング
- 状態変化のモニタリング

食品・原料・製造環境中の微生物を対象に、蛍光染色した細胞をフローサイトメトリーで1細胞ごとに解析し、細胞膜の状態に基づいて生菌・死菌を判定するサービスです。

乳酸菌の加熱処理例

対象菌種

Lactocaseibacillus casei NBRC15883

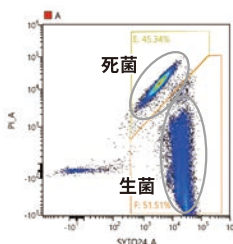
測定機種

Spectral Cell Analyzer SA3800 (SONY)

Before

—未処理—

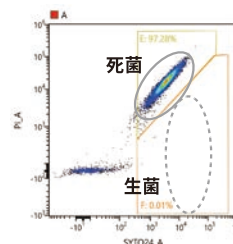
死菌数
 6.31×10^8 個/mL
生菌数
 7.15×10^8 個/mL



After

—加熱・殺菌後—

死菌数
 1.53×10^9 個/mL
生菌数
ナシ



未処理では生菌/死菌の集団がそれぞれ検出されるのに対し、処理後では死菌のみが検出されます。

※本測定は「ISO19344: Milk and milk products — Starter cultures, probiotics and fermented products — Quantification of lactic acid bacteria by flow cytometry」に基づいて実施しています。

ご注文・お問い合わせはこちらから

株式会社ファスマック 事業開発部

☎ 046-280-5952 ✉ mis@fasmac.co.jp

〒243-0021 神奈川県厚木市岡田3088 ケーオービルA棟2F

Webサイトから
簡単にご依頼いただけます。



FASMAC

検索