LA Broth for food safety test

乳酸菌検出用培地

ＬＡ培地

特 長

- 乳酸菌を検出する新しい培地です。
- 従来の培地と比べ発育が優れています。
- 乳酸菌の有無が色の変化で判定できます。
- 微量な乳酸菌の判定に優れています。

おいしさ、ふれあい。
プリマハム

LA 培地は、乳酸菌の検出を目的として考案された培地です。特に食品や製造環境の乳酸菌検査において推奨されます。乳酸菌はしばしば、食品を汚染し、食肉製品、魚肉ねり製品、漬物など多くの食品で変敗の主たる原因菌となります。

乳酸菌は、病原菌ではありませんが種々の食品に発育することができ食品にネト、酸敗や変色などを発生させ品質を劣化させます。

LA 培地は、食品や環境中の乳酸菌を良好に発育させる培地としてプリマハム㈱基礎研究所により開発され、乳酸菌の検出率や確認のしやすさに優れています。

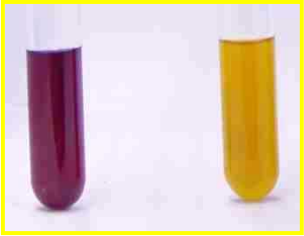
LA 培地は寒天を含んだ半流動培地です。培地に添加された指示薬の色調変化により乳酸菌の有無を簡単に判定できます。

表；各培地における乳酸菌の検出率(%)

	培養温度			
	35℃	30℃	25℃	20℃
APT Broth	79	87	91	74
MRS Broth	78	84	88	73
LA 培地	82	89	97	78

(プリマハム R&D データより)

1) 供試乳酸菌株数：230 株
2) 培養時間：48 時間



乳酸菌が増殖すると紫色から黄色に変色します。

【組成】　　培地 1L あたりの組成

トリプトン	12.5	g
酵母エキス	7.5	g
クエン酸三ナトリウム	5.0	g
ブドウ糖	20.0	g
塩化ナトリウム	5.0	g
塩類	0.98	g
ブロモクレゾールパープル	0.06	g
寒天	0.75	g

pH　6.8±0.2

【粉末培地使用方法】

精製水 1L に 51.8g の粉末を添加し、加温溶解後、ツィーン 80 を 0.2g 加え良く混和する。良く混和後試験管等に分注して 121℃で 15 分間、高圧蒸気滅菌する。

品　　名	商品コード	容　量	本体価格（税抜）	保 存 条 件
LA 培地	056488	500g	23,000 円	2～10℃（流通は常温可）

発売元

おいしさ、ふれあい。
プリマハム

プリマハム株式会社　基礎研究所
〒300-0841 茨城県土浦市中向原 635 番地
Tel；029-842-4333　　Fax；029-842-5216
《http://www.primaham.co.jp》