



食第D02266号

平成26年12月16日

## 試験検査成績書

有限会社 ふるさと物産 様  
ユニセラ株式会社 様

一般社団法人東京都食品衛生協会  
東京食品技術研究所  
〒175-0083 東京都板橋区徳丸1-19-10  
厚生労働大臣登録検査機関  
ISO 9001認証取得 (食品試験検査)

ご依頼の試験品の試験検査結果は以下のとおりです。

受付日	平成26年11月26日
試験品	ホタテ貝殻焼成微粉末 (水酸化カルシウム)
付記事項	
検査内容	殺菌効果試験
備考	供試菌：大腸菌, 黄色ブドウ球菌, サルモネラ 測定時間：1分後, 3分後, 15分後

### 試験検査結果

別紙のとおり

別紙  
試験方法

## 1. 供試菌

大腸菌 (*Escherichia coli* NBRC 3972)黄色ブドウ球菌 (*Staphylococcus aureus subsp. aureus* NBRC 12732)サルモネラ (*Salmonella enterica subsp. enterica* NBRC 3313)

## 2. 試験菌液の調製

供試菌を普通寒天培地に移植し 35℃で 24 時間培養後、1 コロニーを普通ブイヨン培地に接種し、35℃で 18 時間振とう培養した。この菌液を普通ブイヨン培地を用いて希釈調製した。

## 3. 試験液の調製

試験品 3g を滅菌蒸留水 10に溶かして試験液とした。

## 4. 殺菌効果試験

上記 3 で調製した試験液 20ml に、上記 2 で調製した試験菌液 0.1ml を接種し各経過時間後の生菌数を SCDLP 寒天培地を用いて測定した。

## 試験結果

供試菌	大腸菌	黄色ブドウ球菌	サルモネラ
初発菌数	3,200,000/ml	3,900,000/ml	2,200,000/ml
経過時間後の菌数			
1分後	43/ml	3,100,000/ml	0/ml
3分後	0/ml	1,600,000/ml	0/ml
15分後	0/ml	280/ml	0/ml