

わずか30分で一般生菌を検出

## BacNavi

旭化成はわずか30分で $10^4$ 以上の一般生菌を検出する抗原検査キット「BacNavi」の提供を開始した。培養法と比べて圧倒的に検査時間が短く、誰でも簡単に細菌検査を行える。食品工場においては、食材を対象とした原料検査や出荷前検査、また設備の衛生点検など、予防管理的な検査に同品を取り入れることで即座に改善活動をとることができ、衛生レベルの向上や微生物汚染による製品回収のリスクを低減できる。なお同品は、同社が感染症診断薬分野で蓄積してきた抗原抗体反応を用いた検査キットの知見を応用し開発された。

**検査手順** ①試料液を抽出液の入ったチューブに添加, ②テストトリップをチューブに挿



入し30分待つ, ③テストトリップを取り出して目視で結果判定

**特長** ①残渣の多い箇所でも細菌の量のみを把握できる, ②常温保管可能, ③使用後の滅菌処理が不要

**問い合わせ先** 旭化成株式会社

〒416-8501 静岡県富士市鮫島2-1 新事業開発棟 4F(富士支社)

<https://www.asahi-kasei.co.jp/rd/bacnavi/>

赤ワインの品質評価に好適

## MCP法タンニン測定キット

サービステックジャパンはこのほど、スペイン・BioSystems社が10月に上市した赤ワインのタンニン測定キットの取り扱いを開始した。メチルセルロース沈殿法(MCP法)を採用し、赤ワインの製造プロセスの各段階や完成後の品質管理、またその他の水溶液中の沈殿性タンニンの定量に使用できる。

**特長** ①凝縮型タンニン(ブドウ由来)と加水分解型タンニン(木材由来)、アントシアニンに関連するタンニンに使用可能, ②MCP法は多くの文献で渋味との有意な相関関係が裏付けられており、赤ワインの品質評価に好適

**使用方法** メチルセルロース処理サンプルと未処理サンプルの280nmにおける吸光度の差を計算することで濃度を決定する。濃度は検量線を用いてmgエピカテキン当量/Lと



して表される。

**仕様** サンプルごとに3回の反復測定を推奨しているため、推定サンプル数は300だが実際は100サンプルを想定。貯蔵温度2~8℃で有効期限は16カ月

**価格** 2万円(税別)

**問い合わせ先** 有限会社サービステックジャパン(分室)

〒180-0001 東京都武蔵野市吉祥寺北町1-1-5-206

TEL: 0422-20-1770