

キーワード解説

■ 細菌性食中毒

食中毒とは、食品(飲食)に起因する下痢・腹痛・発熱・嘔吐などの症状の総称である。食中毒には、細菌性食中毒・ウイルス性食中毒・寄生虫・自然毒・化学物質による食中毒があり、食中毒の原因のうち大多数は、微生物によるものである。細菌性食中毒には、①食品とともに摂食された生菌が腸管内で増殖し、腸管や組織内に侵入あるいは毒素を出すなどにより急性胃腸炎を起こす感染型(例:サルモネラ・カンピロバクター等)、②食品中で菌が増殖し、それに伴って産生された毒素を摂食することにより発症する食品内毒素型(例:黄色ブドウ球菌・セレウス菌(嘔吐型)等)、③食品中で増殖した生菌が食品とともに摂食されて腸管内でタンパク毒素を産生し、腸管内で働き急性胃腸炎を起こす生体内毒素型(例:ウェルシュ菌・腸管出血性大腸菌等)がある。

■ 芽胞形成菌

芽胞は限られた種類の細菌にみられ、食品衛生管理において重要な細菌である。芽胞形成菌としては、好気性菌の*Bacillus*属・嫌気性菌の*Clostridium*属がある。芽胞は、高温・乾燥・凍結・殺菌剤等に対して強い抵抗性を示し、環境中で長期間にわたり生き延びることができ、適当な環境条件になると発芽して再び増殖を開始する。特に加熱に対して強い抵抗性を持ち、食品衛生管理上において、加熱調理後は短時間で低温管理することが重要である。

■ シークエンシング

DNAの塩基配列を決定することである。DNAシークエンシングは遺伝情報を解析するための基本手段であり、自動解析機(DNAシークエンサー)で行われ、サンガー法を基礎とした手法が広く用いられている。現在では、高速かつ高度な処理を可能とした新しい原理に基づく高性能のシークエンサー(次世代シークエンサー)があり、生物学のみならず、医学分野における感染症や遺伝疾患など臨床診断にも応用されている。

シカジーニアス® 核酸精製キットシリーズ

サンプルに応じたカラムで効率的に精製



- 簡単操作で迅速に高純度な核酸を精製
- 酵素反応、シークエンシング、形質転換など、様々なアプリケーションのサンプル調製に

当社HPでは、ケミカルタイムス最新号、バックナンバーを公開しております。

関東化学株式会社ホームページ THE CHEMICAL TIMES
<https://www.kanto.co.jp/times.html>

QRコードはこちらです▶▶▶



※無断転載および複製を禁じます。

 関東化学株式会社

〒103-0022 東京都中央区日本橋室町2丁目2番1号
室町東三井ビルディング

電話(03)6214-1090 FAX(03)3241-1047

HP <http://www.kanto.co.jp/times/>

E-mail: chemiti-info@gms.kanto.co.jp 編集責任者: 木原 温子

2021年4月発行