

シカメディア シリーズ

Microbial Inspection Products for Food and Environment



- 使い易さを追求した関東化学オリジナル培地です。
- 取扱いやすいスリムボトルを採用しました。
- 分包タイプやリパックタイプなど、ご利用に応じた包装を用意しております。
- 顆粒粉末なので粉体が飛散しにくくなっています。

ボトルタイプ

300g入包装。
上から見ても判別できるように
キャップに培地略称が記載
されています。



分包タイプ

調製量に合わせたスティック
タイプの使い切り包装品です。



リパックタイプ

環境に配慮し、廃棄量を軽減。
ラベルを詰替え用容器に貼り
換えられます。



製品情報

一般生菌数検査用

製品名	包装	包装形態	製造後 使用期限	保管温度	製品番号
シカメディア 標準寒天培地	300 g	ボトル	4年	室温	07026-62
	300 g	リパック	4年	室温	07026-64
	400 mL用×40	分包	4年	室温	07026-09

黄色ブドウ球菌検査用

製品名	包装	包装形態	製造後 使用期限	保管温度	製品番号
シカメディア マンニトール食塩寒天培地	300 g	ボトル	4年	室温	07027-62
	300 g	リパック	4年	室温	07027-64
	200 mL用×40	分包	4年	室温	07027-14
シカメディア ベアードパーカー寒天基礎培地	300 g	ボトル	4年	室温	07442-62

サルモネラ属菌検査用

製品名	包装	包装形態	製造後 使用期限	保管温度	製品番号
シカメディア 緩衝ペプトン水	300 g	ボトル	4年	室温	07029-62
	300 g	リパック	4年	室温	07029-64
	1 L用×40	分包	4年	室温	07029-79

大腸菌群検査用

製品名	包装	包装形態	製造後 使用期限	保管温度	製品番号
シカメディア デオキシコレート寒天培地	300 g	ボトル	4年	室温	07030-62
	300 g	リパック	4年	室温	07030-64
	400 mL用×40	分包	4年	室温	07030-09

乳酸菌検査用

製品名	容量	包装形態	製造後 使用期限	保管温度	製品番号
シカメディア BCP加プレートカウント寒天培地	300 g	ボトル	4年	室温	07033-62
シカメディア M.R.S寒天培地	300 g	ボトル	4年	室温	07034-62

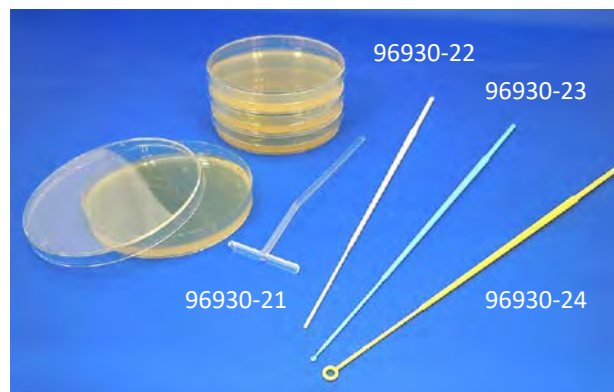
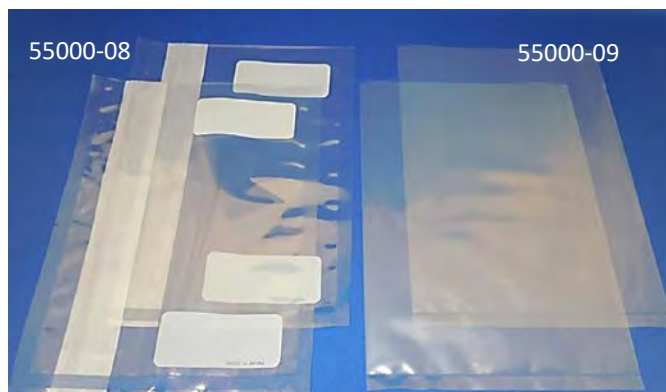
真菌検査用

製品名	容量	包装形態	製造後 使用期限	保管温度	製品番号
シカメディア 標準寒天培地	300 g	ボトル	4年	室温	07028-62
シカメディア ポテトブドウ糖寒天培地	300 g	リパック	4年	室温	07028-64
	400 mL用×40	分包	4年	室温	07028-09
シカメディア CP加ポテトブドウ糖寒天培地	300 g	ボトル	4年	室温	07037-62

各種培地組成・調製方法

<p>シカメディア 標準寒天培地</p> <p>【組成/1L】pH 7.0 ± 0.2</p> <table border="0"> <tr> <td>カゼイン胨消化物</td> <td>5.0g</td> <td>ブドウ糖</td> <td>1.0g</td> </tr> <tr> <td>酵母エキス</td> <td>2.5g</td> <td>寒天</td> <td>15.0g</td> </tr> </table> <p>【調製方法】 本品 23.5g/Lを精製水 1Lに懸濁し、加熱溶解後、121°C15分滅菌し、十分に冷却してから使用してください。</p>	カゼイン胨消化物	5.0g	ブドウ糖	1.0g	酵母エキス	2.5g	寒天	15.0g	<p>シカメディア マンニトール食塩寒天培地</p> <p>【組成/1L】pH 7.4 ± 0.2</p> <table border="0"> <tr> <td>ペプトン</td> <td>10.0g</td> <td>塩化ナトリウム</td> <td>75.0g</td> </tr> <tr> <td>肉エキス</td> <td>1.0g</td> <td>フェノールレッド</td> <td>0.025g</td> </tr> <tr> <td>マンニトール</td> <td>10.0g</td> <td>寒天</td> <td>15.0g</td> </tr> </table> <p>【調製方法】 本品 111g/Lを精製水 1Lに懸濁し、加熱溶解後、121°C15分滅菌し、十分に冷却してから卵黄液を添加してください。</p>	ペプトン	10.0g	塩化ナトリウム	75.0g	肉エキス	1.0g	フェノールレッド	0.025g	マンニトール	10.0g	寒天	15.0g	<p>シカメディア ポテトブドウ糖寒天培地</p> <p>【組成/1L】pH 5.6 ± 0.2</p> <table border="0"> <tr> <td>ブドウ糖</td> <td>20.0g</td> <td>寒天</td> <td>15.0g</td> </tr> <tr> <td>ポテトエキス末</td> <td>4.0g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table> <p>【調製方法】 本品 39g/Lを精製水 1Lに懸濁し、加熱溶解後、121°C15分滅菌し、十分に冷却してから使用してください。</p>	ブドウ糖	20.0g	寒天	15.0g	ポテトエキス末	4.0g																						
カゼイン胨消化物	5.0g	ブドウ糖	1.0g																																															
酵母エキス	2.5g	寒天	15.0g																																															
ペプトン	10.0g	塩化ナトリウム	75.0g																																															
肉エキス	1.0g	フェノールレッド	0.025g																																															
マンニトール	10.0g	寒天	15.0g																																															
ブドウ糖	20.0g	寒天	15.0g																																															
ポテトエキス末	4.0g																																																	
<p>シカメディア 緩衝ペプトン水</p> <p>【組成/1L】pH 7.2 ± 0.2</p> <table border="0"> <tr> <td>ペプトン</td> <td>10.0g</td> <td>リン酸水素二ナトリウム</td> <td>3.5g</td> </tr> <tr> <td>塩化ナトリウム</td> <td>5.0g</td> <td>リン酸二水素カリウム</td> <td>1.5g</td> </tr> </table> <p>【調製方法】 本品 20g/Lを精製水 1Lに懸濁し、加熱溶解後、121°C15分滅菌し、十分に冷却してから使用してください。</p>	ペプトン	10.0g	リン酸水素二ナトリウム	3.5g	塩化ナトリウム	5.0g	リン酸二水素カリウム	1.5g	<p>シカメディア BCP加プレートカウント寒天培地</p> <p>【組成/1L】</p> <table border="0"> <tr> <td>酵母エキス</td> <td>2.5g</td> <td>L-システイン</td> <td>0.1g</td> </tr> <tr> <td>ペプトン</td> <td>5.0g</td> <td>プロモクレゾールパープル</td> <td>0.06g</td> </tr> <tr> <td>ブドウ糖</td> <td>1.0g</td> <td>寒天</td> <td>15.0g</td> </tr> <tr> <td>ツイーン80</td> <td>1.0g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table> <p>【調製方法】 本品 24.7g/Lを精製水 1Lに懸濁し、加熱溶解後、121°C15分滅菌し、十分に冷却してから使用してください。</p>	酵母エキス	2.5g	L-システイン	0.1g	ペプトン	5.0g	プロモクレゾールパープル	0.06g	ブドウ糖	1.0g	寒天	15.0g	ツイーン80	1.0g			<p>シカメディア デオキシコレート寒天培地</p> <p>【組成/1L】pH 7.2 ± 0.2</p> <table border="0"> <tr> <td>ペプトン</td> <td>10.0g</td> <td>リン酸水素二ナトリウム</td> <td>2.0g</td> </tr> <tr> <td>乳糖</td> <td>10.0g</td> <td>クエン酸鉄アンモニウム</td> <td>2.0g</td> </tr> <tr> <td>デオキシコレートナトリウム</td> <td>1.0g</td> <td>ニュートラルレッド</td> <td>0.033g</td> </tr> <tr> <td>塩化ナトリウム</td> <td>5.0g</td> <td>寒天</td> <td>15.0g</td> </tr> </table> <p>【調製方法】 本品 45.0g/Lを精製水 1Lに懸濁し、加熱溶解して下さい。溶解後、十分に冷却してから使用してください。</p>	ペプトン	10.0g	リン酸水素二ナトリウム	2.0g	乳糖	10.0g	クエン酸鉄アンモニウム	2.0g	デオキシコレートナトリウム	1.0g	ニュートラルレッド	0.033g	塩化ナトリウム	5.0g	寒天	15.0g								
ペプトン	10.0g	リン酸水素二ナトリウム	3.5g																																															
塩化ナトリウム	5.0g	リン酸二水素カリウム	1.5g																																															
酵母エキス	2.5g	L-システイン	0.1g																																															
ペプトン	5.0g	プロモクレゾールパープル	0.06g																																															
ブドウ糖	1.0g	寒天	15.0g																																															
ツイーン80	1.0g																																																	
ペプトン	10.0g	リン酸水素二ナトリウム	2.0g																																															
乳糖	10.0g	クエン酸鉄アンモニウム	2.0g																																															
デオキシコレートナトリウム	1.0g	ニュートラルレッド	0.033g																																															
塩化ナトリウム	5.0g	寒天	15.0g																																															
<p>シカメディア M.R.S. 寒天培地</p> <p>【組成/1L】pH 6.2 ± 0.2</p> <table border="0"> <tr> <td>ペプトン</td> <td>10.0g</td> <td>モノリン酸リジン</td> <td>1.0mL</td> </tr> <tr> <td>肉エキス</td> <td>8.0g</td> <td>リン酸水素二ナトリウム</td> <td>2.0g</td> </tr> <tr> <td>酵母エキス</td> <td>4.0g</td> <td>クエン酸トリアンモニウム</td> <td>2.0g</td> </tr> <tr> <td>ブドウ糖</td> <td>20.0g</td> <td>硫酸マンガン四水和物</td> <td>0.05g</td> </tr> <tr> <td>酢酸ナトリウム3水和物</td> <td>5.0g</td> <td>寒天</td> <td>10.0g</td> </tr> <tr> <td>硫酸マグネシウム7水和物</td> <td>0.2g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table> <p>【調製方法】 本品 62g/Lを精製水 1Lに懸濁し、加熱溶解後、121°C15分滅菌し、十分に冷却してから使用してください。</p>	ペプトン	10.0g	モノリン酸リジン	1.0mL	肉エキス	8.0g	リン酸水素二ナトリウム	2.0g	酵母エキス	4.0g	クエン酸トリアンモニウム	2.0g	ブドウ糖	20.0g	硫酸マンガン四水和物	0.05g	酢酸ナトリウム3水和物	5.0g	寒天	10.0g	硫酸マグネシウム7水和物	0.2g			<p>シカメディア CP加ポテトブドウ糖寒天培地</p> <p>【組成/1L】pH 5.6 ± 0.2</p> <table border="0"> <tr> <td>ブドウ糖</td> <td>20.0g</td> <td>クロラムフェニコール</td> <td>0.1g</td> </tr> <tr> <td>ポテトエキス末</td> <td>4.0g</td> <td>寒天</td> <td>15.0g</td> </tr> </table> <p>【調製方法】 本品 39.1g/Lを精製水 1Lに懸濁し、加熱溶解後、121°C15分滅菌し、十分に冷却してから使用してください。</p>	ブドウ糖	20.0g	クロラムフェニコール	0.1g	ポテトエキス末	4.0g	寒天	15.0g	<p>シカメディア ベアードパーカー寒天基礎培地</p> <p>【組成/1L】pH 7.0 ± 0.2</p> <table border="0"> <tr> <td>カゼイン胨消化物</td> <td>10.0g</td> <td>ピルビン酸ナトリウム</td> <td>10.0g</td> </tr> <tr> <td>肉エキス</td> <td>5.0g</td> <td>塩化リチウム</td> <td>5.0g</td> </tr> <tr> <td>酵母エキス</td> <td>1.0g</td> <td>寒天</td> <td>20.0g</td> </tr> <tr> <td>L-グリシン</td> <td>12.0g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table> <p>【調製方法】 本品 63g/Lを精製水 1Lに懸濁し、加熱溶解して下さい。溶解後、十分に冷却してから卵黄液、サプリメントを添加してください。</p>	カゼイン胨消化物	10.0g	ピルビン酸ナトリウム	10.0g	肉エキス	5.0g	塩化リチウム	5.0g	酵母エキス	1.0g	寒天	20.0g	L-グリシン	12.0g		
ペプトン	10.0g	モノリン酸リジン	1.0mL																																															
肉エキス	8.0g	リン酸水素二ナトリウム	2.0g																																															
酵母エキス	4.0g	クエン酸トリアンモニウム	2.0g																																															
ブドウ糖	20.0g	硫酸マンガン四水和物	0.05g																																															
酢酸ナトリウム3水和物	5.0g	寒天	10.0g																																															
硫酸マグネシウム7水和物	0.2g																																																	
ブドウ糖	20.0g	クロラムフェニコール	0.1g																																															
ポテトエキス末	4.0g	寒天	15.0g																																															
カゼイン胨消化物	10.0g	ピルビン酸ナトリウム	10.0g																																															
肉エキス	5.0g	塩化リチウム	5.0g																																															
酵母エキス	1.0g	寒天	20.0g																																															
L-グリシン	12.0g																																																	

関連製品・微生物操作消耗品



製品名	容量	製品番号	備考
リパックシステム専用ボトル	1本	717715-1	シカメディア詰替え用空ボトル
自立式ストマック袋 (フィルター付き)	50枚	71532	厚めのフィルムを使用しておりますので、魚の骨なども使用できます
滅菌ストマック袋 (フィルター付き)	50枚 × 10	55000-08	検体の破片を気にせず検液のみを採取できます
滅菌ストマック袋	50枚 × 20	55000-09	一般的な食品を検体に使用できます
滅菌ストマック袋ミニ (フィルター付き)	50枚 × 10	55000-14	香辛料などの検体を少量で処理ができます
滅菌シャーレ・浅型	10枚 × 50	96930-01	ポリスチレン製浅型シャーレ (15mm)
滅菌シャーレ・深型	10枚 × 50	96930-02	ポリスチレン製深型シャーレ (20mm)
滅菌スプレッター	10本 × 100	96930-21	ポリスチレン製コンラージ棒
滅菌ディスポニードル	20本 × 50	96930-22	ポリスチレン製白金線
滅菌ディスポループ 1μL	20本 × 50	96930-23	ポリスチレン製 1μL白金耳
滅菌ディスポループ 10μL	20本 × 50	96930-24	ポリスチレン製 10μL白金耳

 関東化学株式会社

試薬事業本部 試薬部

〒103-0022 東京都中央区日本橋室町2丁目2番1号

TEL: 03-6214-1090

HP: <https://www.kanto.co.jp>

M-104(202101)