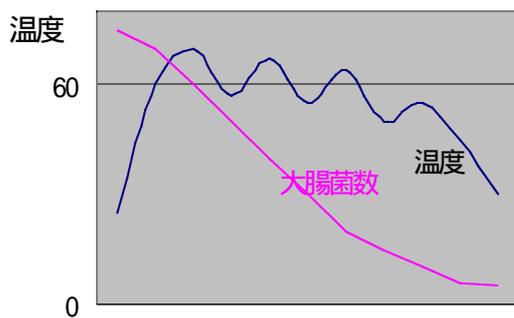


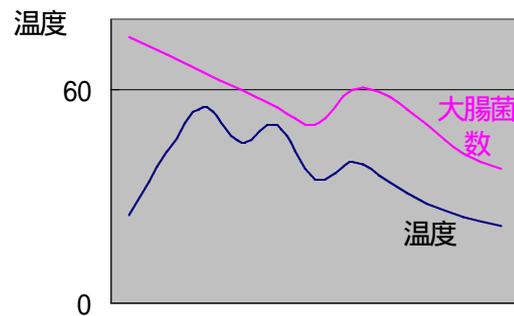
衛生的な堆肥生産技術

生鮮野菜を衛生的に栽培するためには、使用する堆肥の病原微生物が少ないことが必要です。そこで、代表的な病原微生物である大腸菌が、堆肥をつくる過程でどのように増減するかを調査したところ、大腸菌の死滅には、60以上の温度が持続することと、材料中にある微生物の栄養と水分が減少することが必要であると分かりました。堆肥舎で堆肥をつくる際には、材料全体が60以上にさらされるよう、材料を頻繁に切り返す必要があります。

また、食品の衛生検査用キット（酵素基質液体培地Pro-media XM30）を応用して、堆肥生産現場で簡単に大腸菌を検査できる方法を開発しました。



材料を頻繁に切り返し、60以上の温度を持続させる必要があります。



温度が上がらないと、水分と栄養の存在下では大腸菌が再増殖することがあります。

酵素基質液体培地容器表面の消毒・開栓

滅菌薬さじで試料約0.1gを入れる

セロテープでふたをする

36°Cで24時間培養

判定

ブラックライト照射で蛍光：大腸菌陽性

生産現場での簡易大腸菌検査

