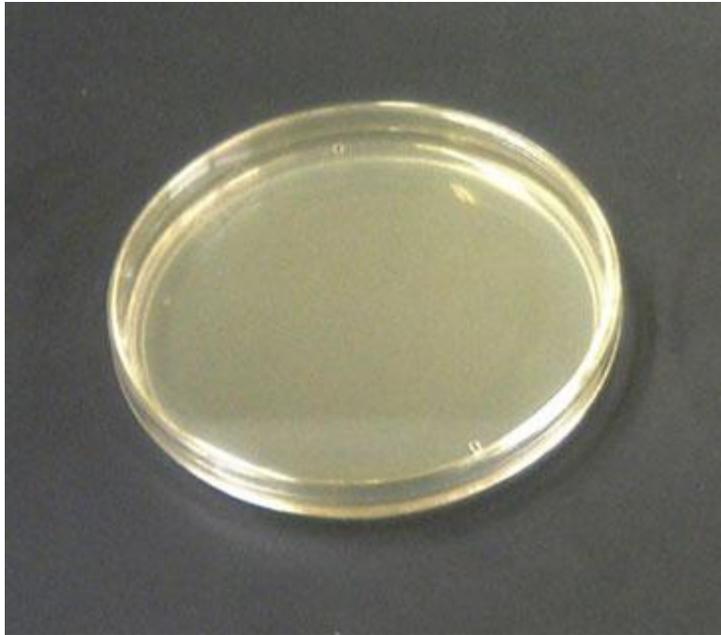


LB寒天培地

- 細菌用富栄養培地の1種
- 特に一般細菌や大腸菌などの培養に使用される
- 食品や水中の大腸菌群の検査にも用いられる



DHL寒天培地

乳糖・白糖分解 → 赤・ピンク・白 → 大腸菌

乳糖・白糖非分解 → 透明 → 赤痢

硫化水素産生 → 黒 → サルモネラ



サルモネラ



乳糖分解



乳糖非分解

大腸菌



グループの番号と机位置

教卓

3班

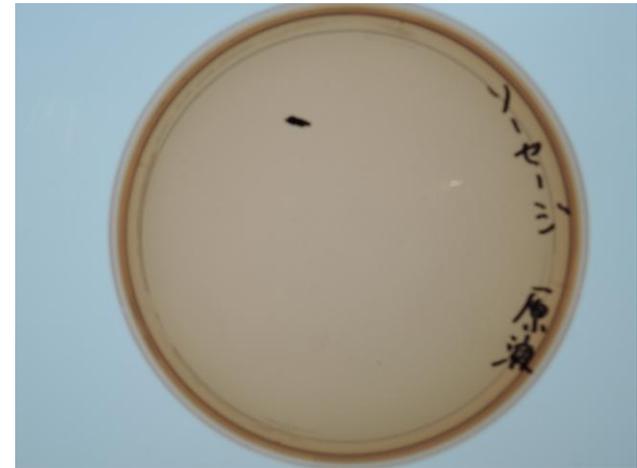
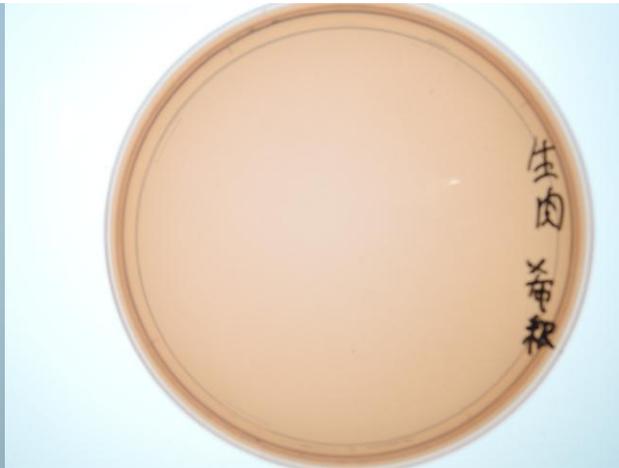
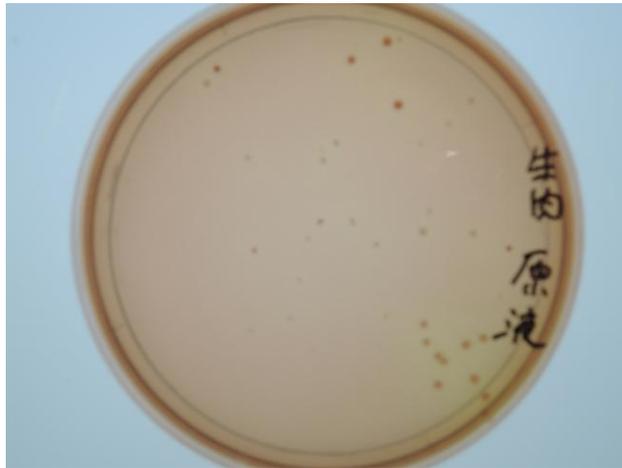
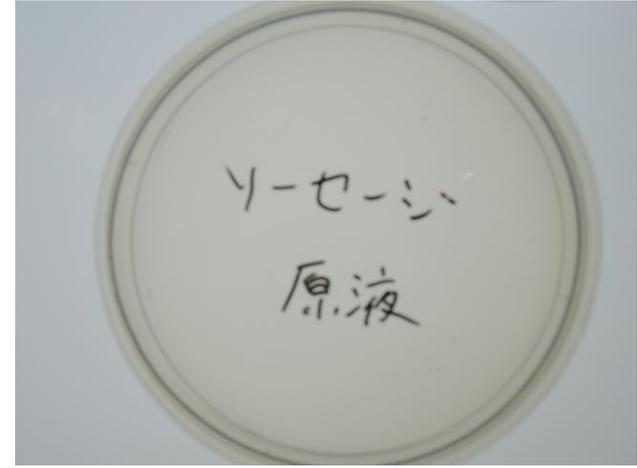
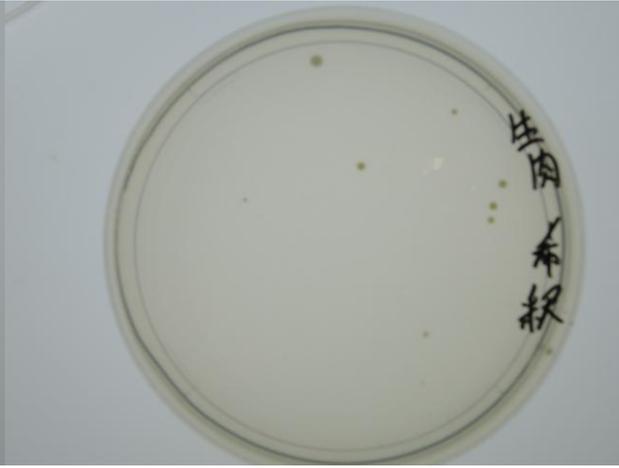
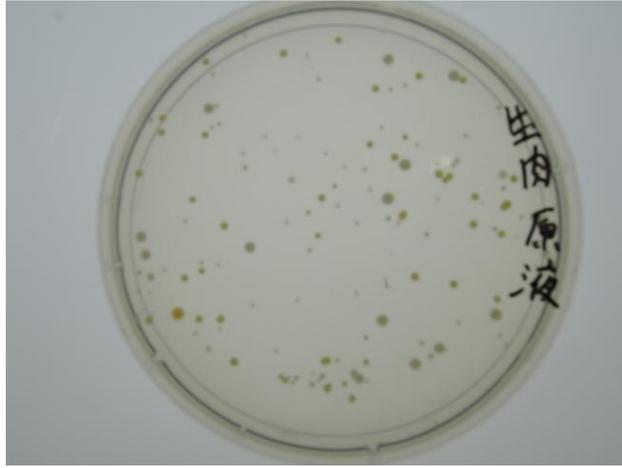
4班

1班

2班

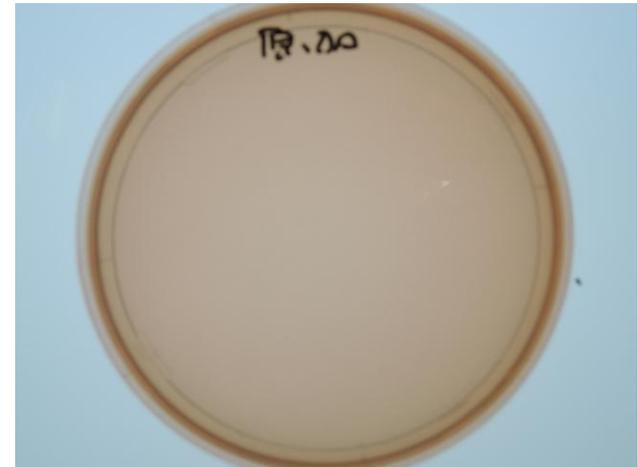
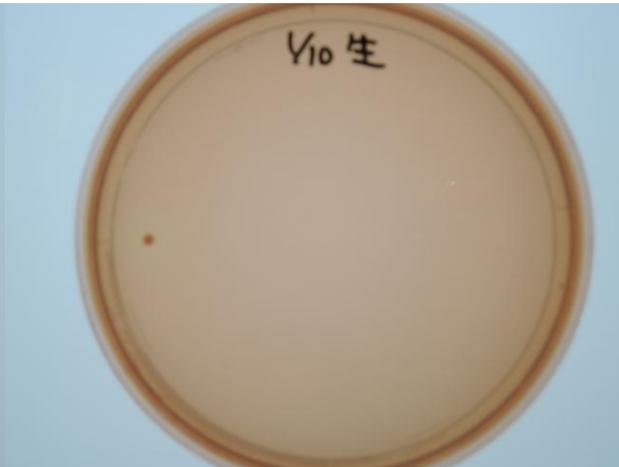
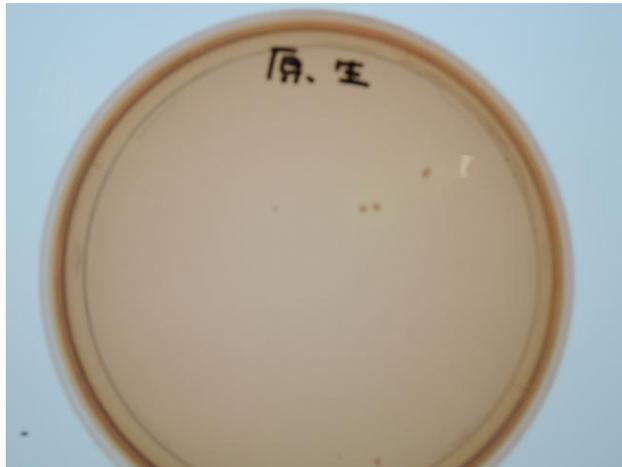
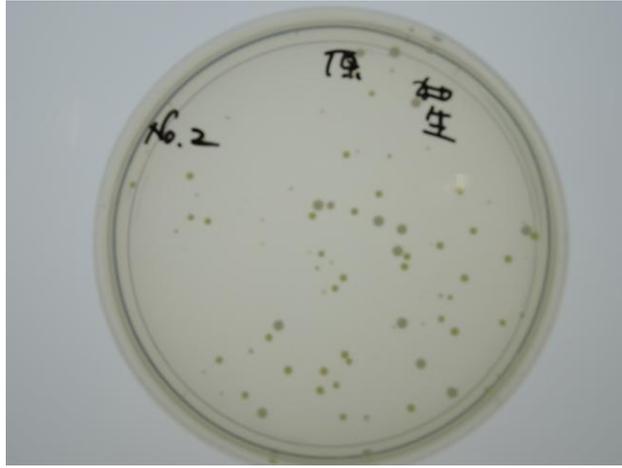
出入口ドア

1班



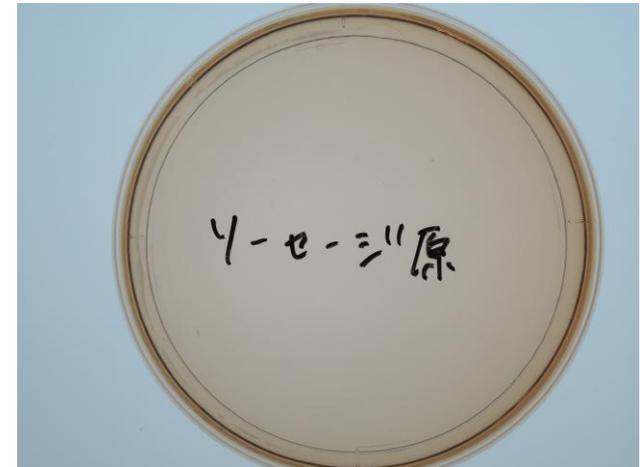
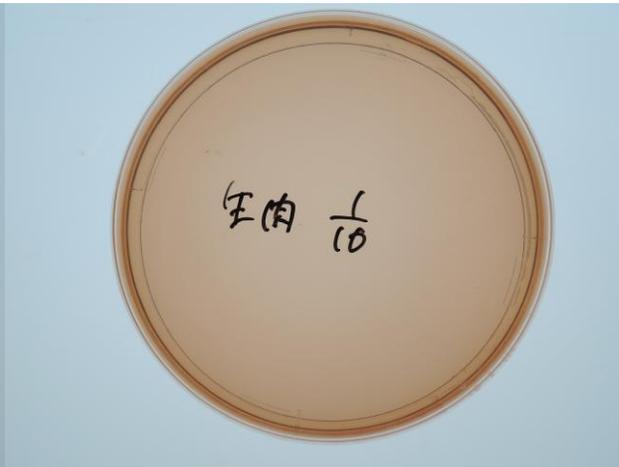
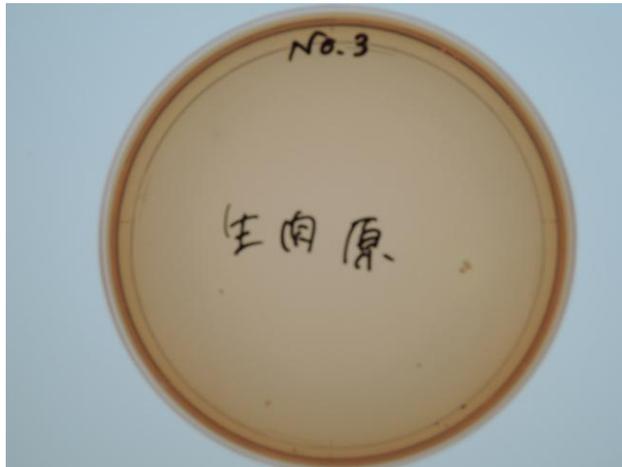
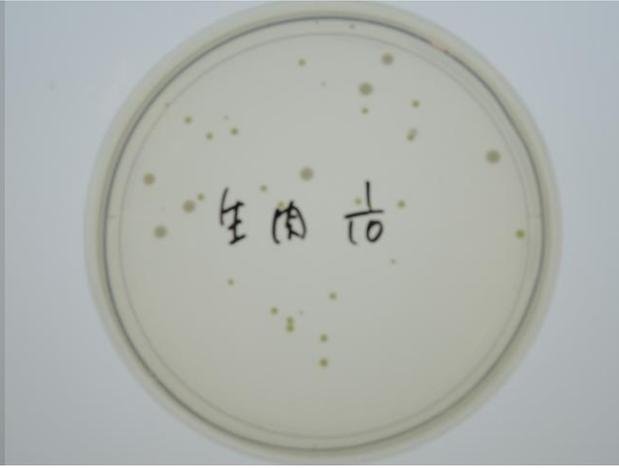
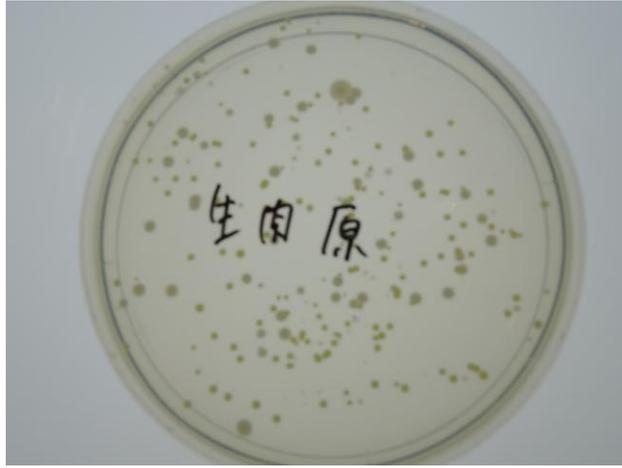
コメント：どのプレートも均一にきれいに塗り広げることができています。
希釈も正しく行われているようです。
加熱済みソーセージでは菌が全く認められないことから、
加熱処理の重要性がよくわかります。

2班



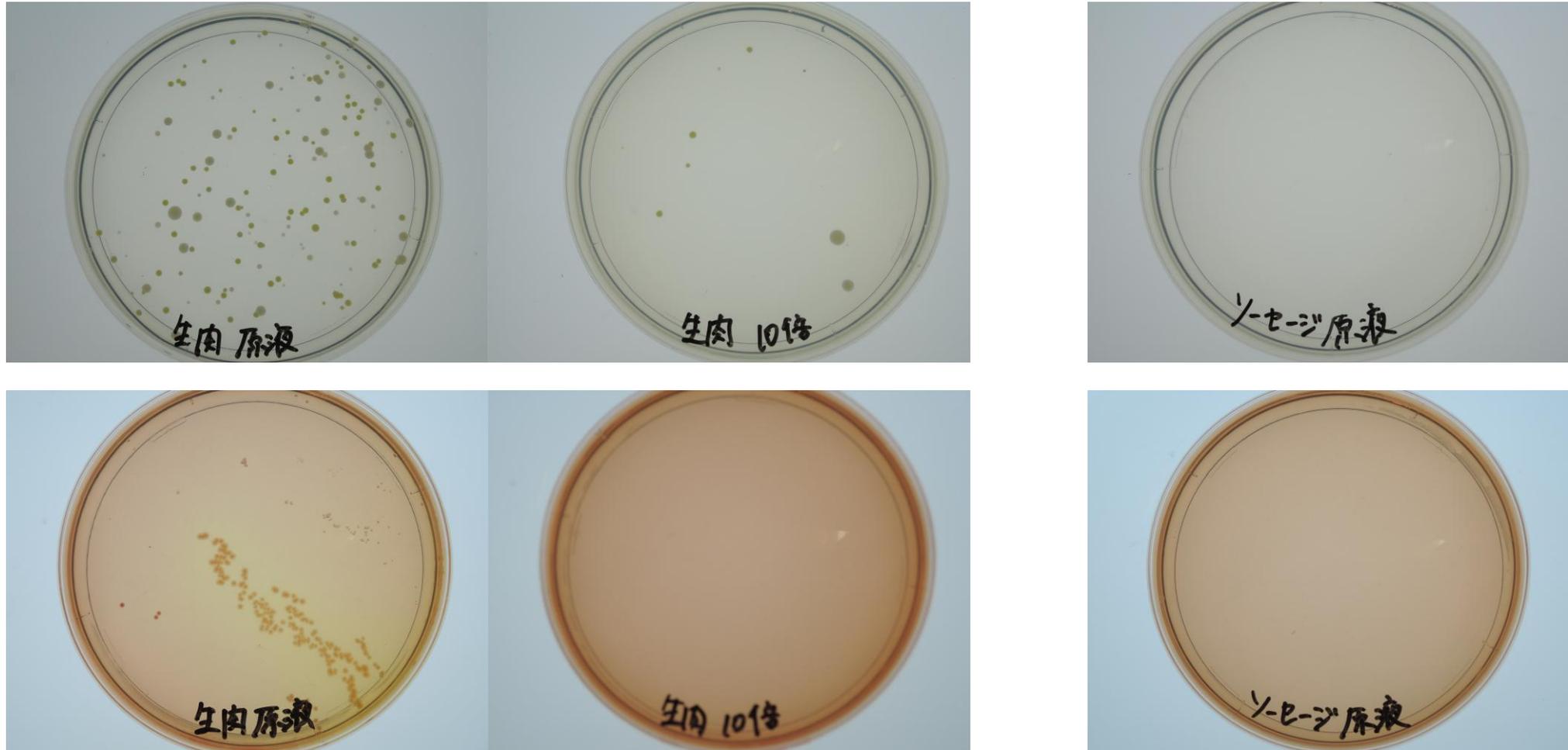
コメント：どのプレートも均一にきれいに塗り広げることができています。
生肉のDHL培地では赤いコロニー（おそらく大腸菌）がありました。
一方、加熱済みソーセージでは菌が全く認められないこともわかります。
お肉を加熱することの重要性がよくわかります。

3班



コメント：サンプル液の塗り広げも希釈も上手くできています。
生肉の菌数は4つの班の中で最も多い結果でした。
一方で加熱済みソーセージでは菌が全く認められないことから、
加熱することの重要性がよくわかります。

4班



コメント：LB培地（上段）は均一に塗り広げることができていますが、DHL培地（下段、左）ではややコロニーに偏りがありました。もう少し全体に塗り広げることができれば良かったかもしれません。加熱済みソーセージからは全く菌が検出されず、加熱処理の重要性がわかります。