

令和6年2月2日  
ワンコインセミナー

食品の危害となる乳酸菌と芽胞形成菌  
(乳酸菌と芽胞形成菌の生態、菌学的性質、有害物質  
の生産性、並びに防止対策)

食品微生物科学協会 顧問

徳島大学名誉教授

横井川 久己男



# 乳酸菌

- 1、呼吸しない（カタラーゼ陰性）
- 2、乳酸以外の副産物も作る
- 3、乳酸菌が作る香気成分
- 4、有孢子乳酸形成細菌
- 5、鞭毛乳酸菌（運動性乳酸菌）
- 6、乳酸菌による食品の品質低下

# 食品衛生における芽胞形成菌

## 1、バシラス属

炭疽菌、セレウス菌等

## 2、クロストリジウム属

破傷風菌、ボツリヌス菌、

ウエルシュ菌等

## 3、アリシクロバシラス属

## 4、ゲオバシラス属

## 5、好熱性ホモ酢酸菌

# まとめ

## 乳酸菌

カタラーゼ陰性（検査の指標）

乳酸以外の副産物も生成（異臭）

pHが下がるとは限らない（アンモニア生成）

有孢子乳酸生成菌の芽胞は耐熱性

乳酸菌の殺菌：オゾン殺菌が有効

## 芽胞形成菌

芽胞は耐熱性で殺菌剤にも耐性

芽胞の発芽に先立ち、耐熱性は低下する

芽胞の殺菌法：間欠殺菌、高濃度の薬剤、  
オゾン、プラズマ等