



<b>操作</b>	<p>キットにより異なります。また、予告なく仕様変更される場合があります。必ずキット取扱説明書でご確認下さい。以下は参考例です。</p> <p><b>サルモネラ キット</b> 各試料を培地とともにホモジナイズし前培養する(次ページ参照) キットを室温まで戻し、第1-第3チューブまでホイルシールをとる 第1チューブに培養済試料 1mL を滴下、スティックを差し込み 2 回上下する</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>① インキュベート(捕捉)(条件表チューブ 1 参照)</li> <li>② スティックを第2チューブ内で5回上下して洗浄後、第3チューブに移す(*1)</li> <li>③ インキュベート(増菌培養)(条件表チューブ 3 参照) 第4-第6チューブまでホイルシールをとり、スティックを第4チューブに移す 第1-第3チューブまで専用シーリングテープでふさぐ</li> <li>④ インキュベート(酵素標識結合)(条件表チューブ 4 参照)</li> <li>⑤ スティックを第5チューブ内で5回上下して洗浄後、第6チューブに移す(*2)</li> <li>⑥ インキュベート(発色)(室温 20-25°C、10 分-最長 15 分) スティックを取り出し発色の有無で判定(1 時間以内) ●陽性となった試料は、第3チューブの培養液を用いて、選択増菌培養など確認試験ができます。</li> </ol>																													
	<p><b>手動操作におけるインキュベート条件</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>チューブ1 捕捉</th> <th>チューブ2 洗浄</th> <th>チューブ3 増菌</th> <th>チューブ4 酵素標識</th> <th>チューブ5 洗浄</th> <th>チューブ6 発色</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>食品全般、生肉、生卵、サラダ、ドライイースト、ココナツ、オニオンフ레이크類、香辛料、シナモン、オレガノ、クローブ、動物飼料、水、拭取り試料</td> <td>35-37°C 20-40 分</td> <td rowspan="4">5 回上下</td> <td>35-37°C 4-5 時間</td> <td>35-37°C 30-40 分</td> <td rowspan="4">5 回上下</td> <td>20-25°C 10-15 分</td> </tr> <tr> <td>チョコレート、ココア製品</td> <td>41-43°C 20-40 分</td> <td>41-43°C 5-5.5 時間</td> <td>41-43°C 30-40 分</td> <td>20-25°C 10-15 分</td> </tr> <tr> <td>フルーツジュース</td> <td>35-37 or 41-43°C 20-40 分</td> <td>35-37 or 41-43°C 4-5hrs</td> <td>35-37 or 41-43°C 30-40 分</td> <td>20-25°C 10-15min</td> </tr> <tr> <td>水産物、魚類およびスモーク品を含む魚製品、ムラサキ貝スモーク(缶/生)</td> <td>35-37 or 41-43°C 20-40 分</td> <td>35-37 or 41-43°C 4-5hrs</td> <td>35-37 or 41-43°C 20-40 分</td> <td>20-25°C 10-15min</td> </tr> </tbody> </table>		チューブ1 捕捉	チューブ2 洗浄	チューブ3 増菌	チューブ4 酵素標識	チューブ5 洗浄	チューブ6 発色	食品全般、生肉、生卵、サラダ、ドライイースト、ココナツ、オニオンフ레이크類、香辛料、シナモン、オレガノ、クローブ、動物飼料、水、拭取り試料	35-37°C 20-40 分	5 回上下	35-37°C 4-5 時間	35-37°C 30-40 分	5 回上下	20-25°C 10-15 分	チョコレート、ココア製品	41-43°C 20-40 分	41-43°C 5-5.5 時間	41-43°C 30-40 分	20-25°C 10-15 分	フルーツジュース	35-37 or 41-43°C 20-40 分	35-37 or 41-43°C 4-5hrs	35-37 or 41-43°C 30-40 分	20-25°C 10-15min	水産物、魚類およびスモーク品を含む魚製品、ムラサキ貝スモーク(缶/生)	35-37 or 41-43°C 20-40 分	35-37 or 41-43°C 4-5hrs	35-37 or 41-43°C 20-40 分	20-25°C 10-15min
	チューブ1 捕捉	チューブ2 洗浄	チューブ3 増菌	チューブ4 酵素標識	チューブ5 洗浄	チューブ6 発色																								
食品全般、生肉、生卵、サラダ、ドライイースト、ココナツ、オニオンフ레이크類、香辛料、シナモン、オレガノ、クローブ、動物飼料、水、拭取り試料	35-37°C 20-40 分	5 回上下	35-37°C 4-5 時間	35-37°C 30-40 分	5 回上下	20-25°C 10-15 分																								
チョコレート、ココア製品	41-43°C 20-40 分		41-43°C 5-5.5 時間	41-43°C 30-40 分		20-25°C 10-15 分																								
フルーツジュース	35-37 or 41-43°C 20-40 分		35-37 or 41-43°C 4-5hrs	35-37 or 41-43°C 30-40 分		20-25°C 10-15min																								
水産物、魚類およびスモーク品を含む魚製品、ムラサキ貝スモーク(缶/生)	35-37 or 41-43°C 20-40 分		35-37 or 41-43°C 4-5hrs	35-37 or 41-43°C 20-40 分		20-25°C 10-15min																								
	<p><b>前培養後のキット操作を自動化するためのオプション TECRA ユニークプラス【UNIQUE PLUS】</b></p> <p><b>TECRA ユニークプラス 本体 1 台 (20U1Z) 価額は別途お問合せください</b> TECRA UNIQUE シリーズ専用の全自動反応装置です。モジュールの第1チューブに前培養済試料とスティックを装填した後は、この装置が自動的に反応操作を行います。単一の前培養とその後の自動化により、微生物スクリーニングを極限まで省力化することができます。専用のソフトウェアで全操作記録と結果を PC にリンクできます。</p> <table border="0"> <tr> <td>プリントロール紙</td> <td>20 巻</td> <td>プロトコルカード 各種</td> <td>1 枚</td> </tr> <tr> <td>モジュールトレイ</td> <td>10 個</td> <td>サルモネラ A</td> <td></td> </tr> <tr> <td>較正モジュール</td> <td>1 セット</td> <td>サルモネラ B</td> <td></td> </tr> <tr> <td>セットアップカード</td> <td>1 枚</td> <td>サルモネラ C</td> <td></td> </tr> <tr> <td>交換レッドモジュール</td> <td>10 個</td> <td></td> <td></td> </tr> </table> <p>専用ソフトウェア UNIQUE PLUSLINK 1 個</p>	プリントロール紙	20 巻	プロトコルカード 各種	1 枚	モジュールトレイ	10 個	サルモネラ A		較正モジュール	1 セット	サルモネラ B		セットアップカード	1 枚	サルモネラ C		交換レッドモジュール	10 個											
プリントロール紙	20 巻	プロトコルカード 各種	1 枚																											
モジュールトレイ	10 個	サルモネラ A																												
較正モジュール	1 セット	サルモネラ B																												
セットアップカード	1 枚	サルモネラ C																												
交換レッドモジュール	10 個																													



<p><b>操作</b></p>	<p><b>全自動 ユニークプラス【UNIQUE PLUS】装置を使用する場合</b> 各試料を培地とともにホモジナイズし前培養・調製する(次頁参照)。キットを室温まで戻す プロトコルカードをセット、情報を入力、モジュールをセット、全チューブのホイルシールをとる ① 第1チューブに調製(培養)済み試料 1mL を滴下、スタート位置にスティックを差し込む ② 所定時間終了後、結果が自動的に出力される(所要時間のめやす=サルモネラ:約 6 時間)</p>																																																																										
<p><b>前処理 および培養</b></p>	<p><b>UNIQUE サルモネラにおける前培養</b></p> <table border="1" data-bbox="384 517 1492 1588"> <tr> <td>食品一般</td> <td>25g</td> <td>225mL MBPW</td> <td>35-37°C</td> <td>16-20hrs</td> </tr> <tr> <td>生肉(*1)</td> <td>25g</td> <td>225mL MBPW(含む TECRA サルモネラサブ リ 11.25mL、Imbentin サブリ 2.25mL)(*2)</td> <td>41-43°C</td> <td>16-20hrs</td> </tr> <tr> <td>生卵</td> <td>25g</td> <td>225mL MBPW(含む TECRA サルモネラサブ リ 11.25mL、Imbentin サブリ 2.25mL)</td> <td>41-43°C</td> <td>16-20hrs</td> </tr> <tr> <td>ココア/チョコレート</td> <td>25g</td> <td>225mL 緩衝スキムミルク</td> <td>35-37°C</td> <td>2hrs+mix+ 16-20hrs</td> </tr> <tr> <td>水産物一般</td> <td>25g</td> <td>225mL MBPW</td> <td>35-37°C or41-43°C</td> <td>16-20hrs</td> </tr> <tr> <td>魚類およびスモークを含 む魚製品</td> <td>25g</td> <td>225mL MBPW(含む Imbentin サブリ 2.25mL) (*2)</td> <td>35-37°C or41-43°C</td> <td>16-20hrs</td> </tr> <tr> <td>スモークムラサキ貝(缶/ 生)</td> <td></td> <td>475mL MBPW</td> <td>35-37°C or41-43°C</td> <td>16-20hrs</td> </tr> <tr> <td>サラダ</td> <td>25g</td> <td>225mL MBPW(含む TECRA サルモネラサブ リ 11.25mL)</td> <td>41-43°C</td> <td>16-20hrs</td> </tr> <tr> <td>ドライイースト(活)</td> <td>25g</td> <td>225mL MBPW(Malachite Green0.1%)</td> <td>35-37°C</td> <td>16-20hrs</td> </tr> <tr> <td>ココナツ</td> <td>25g</td> <td>225mL MBPW(含む Imbentin サブリ 2.25mL)</td> <td>35-37°C</td> <td>16-20hrs</td> </tr> <tr> <td>オニオンフレーク類</td> <td>25g</td> <td>225mL MBPW(硫化カリウム 0.5%)</td> <td>35-37°C</td> <td>16-20hrs</td> </tr> <tr> <td>香辛料シナモンオレガノ</td> <td>2.5g</td> <td>247.5mL MBPW</td> <td>35-37°C</td> <td>16-20hrs</td> </tr> <tr> <td>クローブ</td> <td>2.5g</td> <td>2497.5mL MBPW</td> <td>35-37°C</td> <td>16-20hrs</td> </tr> <tr> <td>動物飼料</td> <td>25g</td> <td>225mL MBPW(含む TECRA サルモネラサブ リ 11.25mL、Imbentin サブリ 2.25mL)(*2)(*3)</td> <td>41-43°C</td> <td>16-20hrs</td> </tr> </table> <p>(*2)フィルターストマッカー袋を使用 (*3)抗生物質含有の場合は修正 Letheen 培地</p>					食品一般	25g	225mL MBPW	35-37°C	16-20hrs	生肉(*1)	25g	225mL MBPW(含む TECRA サルモネラサブ リ 11.25mL、Imbentin サブリ 2.25mL)(*2)	41-43°C	16-20hrs	生卵	25g	225mL MBPW(含む TECRA サルモネラサブ リ 11.25mL、Imbentin サブリ 2.25mL)	41-43°C	16-20hrs	ココア/チョコレート	25g	225mL 緩衝スキムミルク	35-37°C	2hrs+mix+ 16-20hrs	水産物一般	25g	225mL MBPW	35-37°C or41-43°C	16-20hrs	魚類およびスモークを含 む魚製品	25g	225mL MBPW(含む Imbentin サブリ 2.25mL) (*2)	35-37°C or41-43°C	16-20hrs	スモークムラサキ貝(缶/ 生)		475mL MBPW	35-37°C or41-43°C	16-20hrs	サラダ	25g	225mL MBPW(含む TECRA サルモネラサブ リ 11.25mL)	41-43°C	16-20hrs	ドライイースト(活)	25g	225mL MBPW(Malachite Green0.1%)	35-37°C	16-20hrs	ココナツ	25g	225mL MBPW(含む Imbentin サブリ 2.25mL)	35-37°C	16-20hrs	オニオンフレーク類	25g	225mL MBPW(硫化カリウム 0.5%)	35-37°C	16-20hrs	香辛料シナモンオレガノ	2.5g	247.5mL MBPW	35-37°C	16-20hrs	クローブ	2.5g	2497.5mL MBPW	35-37°C	16-20hrs	動物飼料	25g	225mL MBPW(含む TECRA サルモネラサブ リ 11.25mL、Imbentin サブリ 2.25mL)(*2)(*3)	41-43°C	16-20hrs
食品一般	25g	225mL MBPW	35-37°C	16-20hrs																																																																							
生肉(*1)	25g	225mL MBPW(含む TECRA サルモネラサブ リ 11.25mL、Imbentin サブリ 2.25mL)(*2)	41-43°C	16-20hrs																																																																							
生卵	25g	225mL MBPW(含む TECRA サルモネラサブ リ 11.25mL、Imbentin サブリ 2.25mL)	41-43°C	16-20hrs																																																																							
ココア/チョコレート	25g	225mL 緩衝スキムミルク	35-37°C	2hrs+mix+ 16-20hrs																																																																							
水産物一般	25g	225mL MBPW	35-37°C or41-43°C	16-20hrs																																																																							
魚類およびスモークを含 む魚製品	25g	225mL MBPW(含む Imbentin サブリ 2.25mL) (*2)	35-37°C or41-43°C	16-20hrs																																																																							
スモークムラサキ貝(缶/ 生)		475mL MBPW	35-37°C or41-43°C	16-20hrs																																																																							
サラダ	25g	225mL MBPW(含む TECRA サルモネラサブ リ 11.25mL)	41-43°C	16-20hrs																																																																							
ドライイースト(活)	25g	225mL MBPW(Malachite Green0.1%)	35-37°C	16-20hrs																																																																							
ココナツ	25g	225mL MBPW(含む Imbentin サブリ 2.25mL)	35-37°C	16-20hrs																																																																							
オニオンフレーク類	25g	225mL MBPW(硫化カリウム 0.5%)	35-37°C	16-20hrs																																																																							
香辛料シナモンオレガノ	2.5g	247.5mL MBPW	35-37°C	16-20hrs																																																																							
クローブ	2.5g	2497.5mL MBPW	35-37°C	16-20hrs																																																																							
動物飼料	25g	225mL MBPW(含む TECRA サルモネラサブ リ 11.25mL、Imbentin サブリ 2.25mL)(*2)(*3)	41-43°C	16-20hrs																																																																							

その他 必要機器 試薬	恒温器およびオートクレーブほか各種培養資材/器具/培地、 サルモネラシールテープ 1 個 (20U4ZG) モジュールトレイ 10 個 (20U3Z) ふき取り検査の場合には、TECRA 拭取りチップ ENVIROSWAB 25 本 (20T1Z)をお勧めします。 全自動操作の場合には、ユニークプラス(装置)本体などが必要となります。上述参照ください。			
	TECRA 培地	修正緩衝ペプトン水(MBPMED) UNIQUE サルモネラ利用のスクリーニング法における前増菌培養	500g 20 L 分	3220TC 5001
	TECRA サルモネラサプリ(SALSUP) UNIQUE サルモネラ あるいは サルモネライムノキャプチャー利用の スクリーニング法における生肉、生卵、動物飼料の前増菌培養で、 修正緩衝ペプトン水に添加します	250mL 5 L 分	3220TC 5002	別途問合せ
	Imbentin サプリ(IMBSUP) UNIQUE サルモネラ あるいは サルモネライムノキャプチャーあるい はサルモネラ Visual イムノアッセイにおける肉試料の前増菌培養時 に添加します	50mL 5 L 分	3220TC 5003	別途問合せ

## 自動化

### TECRA ユニークプラス【UNIQUE PLUS】本体装置

