

水産食品科3年生 食品管理実験 微生物の培養(画線培養と殺菌効果)

令和4年5月23日、30日水産食品科3年生、微生物の培養(画線培養と殺菌効果)実験を行いました。画線培養では白金耳を使い、シャーレから自分の手の細菌を取り、培地に画線をしました。次に、殺菌効果の実験です。懸濁した細菌を駒込ピペットで培地に滴下し、コンラージ棒で全体を塗布しました。そして殺菌の効果を見極める次亜塩素酸(キッチンハイター)を培地の中央部に1滴滴下し操作終了です。最後に使用したシャーレを恒温器に入れ、35℃48時間培養し、後日観察をします。本格的な装置を使つての実験を行い、チームワークの良さを発揮することができた有意義な学びの時間となりました。

2022年5月23日、30日 実験風景

