

食品微生物検査マニュアルが、その内容をより充実し、《新版》として発行された。1996年に刊行された旧版の内容には無かった微生物の基礎知識や食品微生物検査法の基礎的知識などが加筆されている。この新しいマニュアルは監修者が長年の経験に基づいて、食品微生物検査をこれから始められる方々の参考書となるように編集されている。また、食品微生物検査に携わっている方々にとっては、最新の公定法、日常業務に有用な新しい簡易法や簡便な培地、器具、機器なども紹介されており、是非とも手元に置いておきたい本である。

本書は食品微生物検査の方法や手順がフローチャートで示されており、図や写真も多く使用されていて、大変に理解しやすいようにまとめているのが特徴である。特に50枚以上のカラー写真を使って、代表的な培地上の集落や同定用の検査反応結果、細菌の形態などが掲載されており、日常の検査に活用できる実践的な内容となっている。これから検査を始められる方々のためには、検査室の設備、用意しておきたい培地、器具や機器がわかりやすく解説されている。初心者にとってわかりにくい専門用語が平易に解説されており、索引の語数も多く専門用語の検索が容易となっている。引用文献として専門書や資料が多数あるので、内容を分り易くするために省略した説明や不十分な部分が補完できるようになっているなどの工夫もみられる。

本書は第10章からなり、内容は以下のとおりである。

カラー写真(各種培地の集落、検査反応結果など)

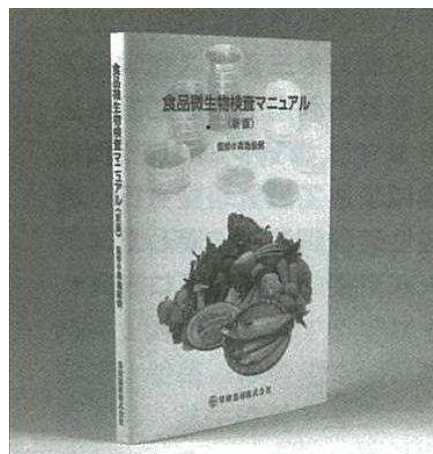
- 第1章 微生物の基礎知識
- 第2章 食品微生物検査の基礎的知識
- 第3章 食品の微生物規制
- 第4章 衛生指標菌検査
- 第5章 食中毒病因微生物の検査
- 第6章 従業員の健康管理と検便

女子栄養大学栄養学部 川井英雄
新刊紹介 森地敏樹監修「食品微生物検査マニュアル《新版》」

- 第7章 食品用水の細菌検査
- 第8章 細菌の同定
- 第9章 環境微生物検査
- 第10章 食品微生物検査用培地・試薬
- 付録 製品一覧
- 索引

安全で良質な食品を提供することが消費者サイドから強く要望されている。食品の衛生管理や品質管理、食品の製造環境における微生物検査の重要性がさらに増しているところである。このような現状において、食品微生物検査の業務に携わる方々に強く一読をおすすめしたい良書であると考えます。

本書を編集、発行した栄研グループでは、esスクールという食品微生物検査の実習主体の講座を開催している。本書に掲載されている検査手技を、より正確に身につけたいと希望される方々には、esスクールの講座に参加することをお勧めする次第である。



森地敏樹監修「食品微生物検査マニュアル《新版》」
発行:栄研器材株式会社 324頁 3,000円(税込) 2002年7月刊
販売:株式会社 栄研ミリオンスタッフ
〒113-8408 東京都文京区本郷1-33-8
TEL03-3818-7987 FAX 03-3813-4119