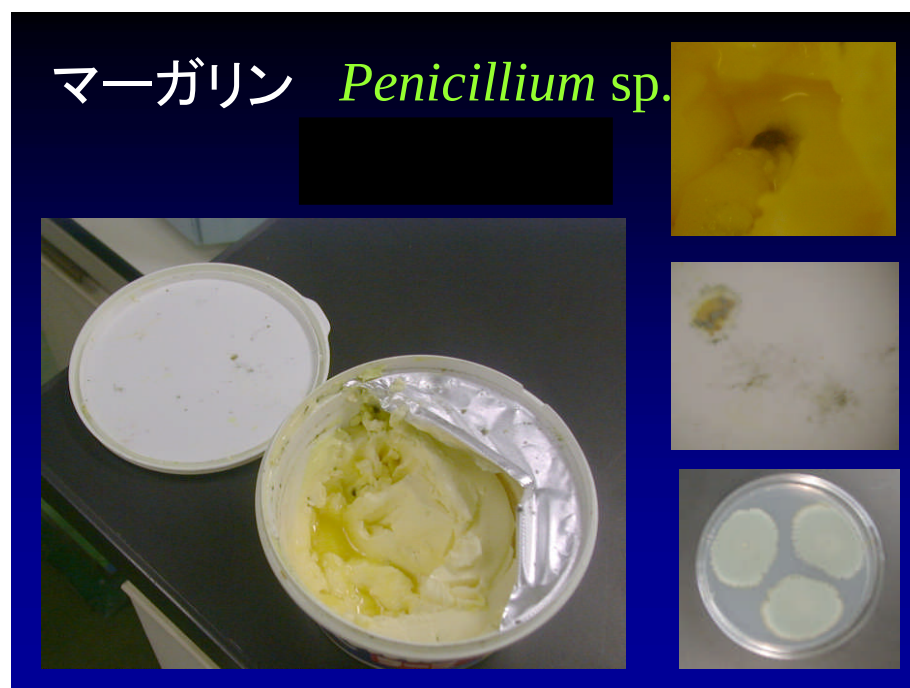


事例 25 マーガリンにカビが生えた。

検査結果：ペニシリウム (*Penicillium*)



写真説明：カビの生えたマーガリン (左)。拡大したもの (右上、右中)。ジャガイモ・ブドウ糖寒天培地に発育したペニシリウム (右下)。

メモ：マーガリンにはカビが発育しにくいですが、パンは非常にカビが発育しやすい食品である。さじを介してパン屑が入り、冷蔵庫への頻繁な出し入れにより、カビが増えたと思われる。ペニシリウムは低温に

も強く、冷蔵庫の過信は禁物である。他の食品をカビさせないように、カビが生えた食品は早めに処分した方がよい。

事例 26 ソーセージに傷があり、カビが生えていた。

検査結果：ソルダリア (*Sordaria*)



写真説明：傷があってカビが生えていたソーセージ (左)。拡大したもの (右下)。ソルダリアの顕微鏡写真 (右上)。

メモ：ソーセージの入ったダンボール箱を開ける

際に使用したカッターナイフで、中の商品のソーセージまで傷がつき、その部分にカビが発育した。流通や小売りでのカッターナイフの使用は商品（食品）に傷がつき、そこからカビや細菌が増える恐れがあるので使うべきでない。