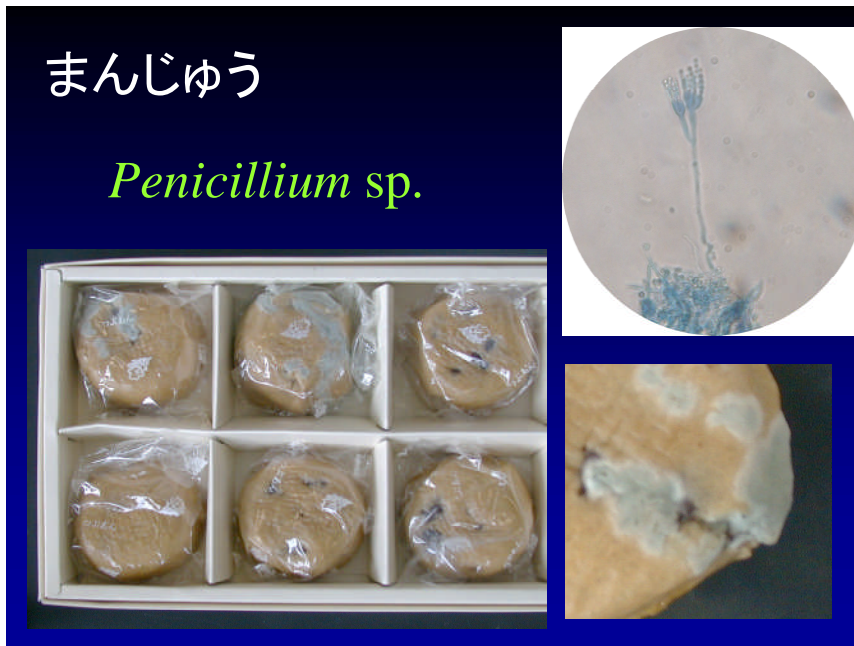


事例1 おみやげのまんじゅうにカビが生えている。

検査結果：ペニシリウム (*Penicillium*)



写真説明：カビが生えたまんじゅう。灰緑色のカビのかたまりが見える（左下）。拡大したもの（右下）。ほうきのような形が特徴のペニシリウムの顕微鏡写真（右上）。

メモ：一般に、室温で販売されるおみやげには、脱酸素剤等が入っておりカビの発育を抑えている。開封すると酸素が供給され、すぐにカビが生えるので、早めに食べるのが大切である。

事例2 だらやきにカビのようなものが生えている。

検査結果：ペニシリウム (*Penicillium*)



写真説明：だらやきに生えたカビ（左下円内）。顕微鏡で拡大すると灰緑色の糸状のものが見える（右下円内）。ジャガイモ・ブドウ糖寒天培地に生えたペニシリウム（中上）。ほうきのような形が特徴のペニシリウムの顕微鏡写真（右上）。

メモ：この事例は、カビ様のものが皮かあんのどちらに生えているかと問われた例であるが、右下図で分かるとおりカビは皮に生えていた。あんは糖分が多いため、水分活性が低く、細菌やカビが発育しにくい。