

B O O K



『食品微生物検査マニュアル 改訂 第2版』

監修

(元)日本大学生物資源科学部教授

森地敏樹

編集

栄研化学株式会社

本書は栄研化学が2002年に出版した『食品微生物検査マニュアル 改訂版』の第2版である。『食品微生物検査マニュアル 改訂版』の出版された2002年以降、食の安全と安心に対する国民の関心の高まりから、2003年に食品安全基本法が成立し、リスク評価のための食品安全委員会が設置された。また、食中毒においてはノロウイルスが最も重要な病因物質となり、2006年の冬には大流行が記録された。さらにPCR法やLAMP法などの遺伝子診断法やイオンクロマト法のような免疫学的診断法などの新しい検査手法も食中毒菌などの検査に導入され、広く普及するようになった。本書では、このような時代の変化や進歩に合わせ、『改訂版』から最新の内容に改正されている。

本書は、『食品微生物検査マニュアル』の書名に示されるように、腸球菌、大腸菌などの「衛生指標菌の検査法」(第4章)やサルモネラ、カンピロバクターなどの「食中毒病因微生物の検査法」(第5章)の説明に多くの分量が割かれているのは言うまでもないが、そのほかにも、「食品用水細菌検査」(第7章)や「環境微生物検査」(第8章)などの関連する微生物検査法についても言及されている。また、「食品の微生物規制」(第3章)では食品衛生に関連する法規や通知についても最新の情報を交えて簡潔にまとめられており、この1冊で食品微生物に関するアウトラインがほぼ理解できるように構成されている。また、本書ではその導入部の第1章では「微生物の基礎知識」ということで微生物の種類、構造や生理などに関して、続く第2章では「食品微生物検査法の基礎的知識」として、微生物の取り扱い方から培地の作成法、培養法まで豊富な図や表を用いてわかりやすく解説されており、さらに本文の折々に挿入されている「一口メモ」ではピペットや白金耳の使い方など、なかなか人に聞きにくいような初歩的なことまで図説されている。それゆえ本書は食品微生物の研究や検査業務に携わっている方のみならず、大学や専門学校などで微生物学をこれから学ぼうとする学生にとっても有用な手引書、実習書といえよう。

本書の冒頭に18ページにわたって掲載されている各種培地のカラー写真は美しく、これだけでも食品微生物学のマニュアル本としての価値は高いが、本書はこの手の書物としては破格の3,150円(税込み)という良心的価格であり、まさに食品微生物の研究者や検査に関わる方々には必携の書であり、お薦めの一冊である。

(文責 東京農工大学大学院 林谷秀樹)

発行：栄研化学株式会社

販売：株式会社ミリオンスタッフ 〒110-8408 東京都台東区台東4-19-9 FAX 03-5846-3474 TEL 03-5846-3304

A4判/本文323頁、カラー写真18頁 価格：3,150円(本体3,000円+税)