

食品や環境中の微生物

村田 容常 / MURATA, Masatsune

生活科学部食物栄養学科

- 専門分野 食品加工貯蔵学
- キーワード 黄色ブドウ球菌、食中毒

連絡先 murata.masatsune@ocha.ac.jp
<http://www.hles.ocha.ac.jp/food/chozo/murata.htm>

研究内容

■概要（背景・目的・内容）

食環境における微生物制御と利用：黄色ブドウ球菌の毒素生産条件を検討している。近年、米飯中での毒素生産を調べている。

■応用・将来展望

米飯中での毒素生産について明らかにする。

■活動実績

主要研究成果

- ・ Satomi Tsutsuura, Yuko Shimamura, and Masatsune Murata. Temperature dependence of the production of staphylococcal enterotoxin A by *Staphylococcus aureus*. *Bioscience, Biotechnology, and Biochemistry*, 77, 30-37 (2013).
- ・ Yumiko Nakanishi, Shiori Kawamura, Satomi Tsutsuura, Yuko Shimamura, and Masatsune Murata. Why Food-Poisoning Bacteria Attached to Shredded Cabbage Are Not Efficiently Disinfected by Sodium Hypochlorite (NaClO). *Bioscience, Biotechnology, and Biochemistry*, 77, 1160-1165 (2013).
- ・ Misako Masuda, Mariko Ide, Haruka Utsumi, Tae Niuro, Yuko Shimamura, and Masatsune Murata. Production potency of folate, vitamin B12, and thiamine by lactic acid bacteria isolated from Japanese pickles. *Bioscience, Biotechnology, and Biochemistry*, 76, 2061-2067 (2012).