

# 簡易で迅速な微生物の検査法

北九州市立大学 国際環境工学部 環境生命工学科

教授 礒田 隆聡



# 1. 従来技術とその問題点







#### 食品衛生の<u>国際管理基準</u>義務化への取り組み HACCP(ハサップ)方式



厚生労働省

#### HACCP方式と従来方式との違い



非常に煩雑かつ検体増加

国内全食品事業者 ⇒ 2021.6月より施行



#### 簡単で迅速な微生物検査のニーズ

#### 食品衛生検査の市場

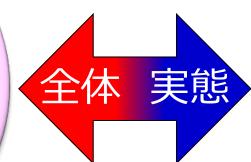
#### 病原体試験

- ・大腸菌・サルモネラ菌
  - ・黄色ブドウ球菌など

遺伝子検査・残留農薬

2022年20兆円

引用: グローバルデータ 課題点 長い検査時間



長い時間

目的 センサ時短 技術で市場を

置き換え

煩雑な操作

#### 従来法は主に3つ



イムノクロマト法



※前培養 (1日)が必 要な場合 あり

PCR法



専門知識

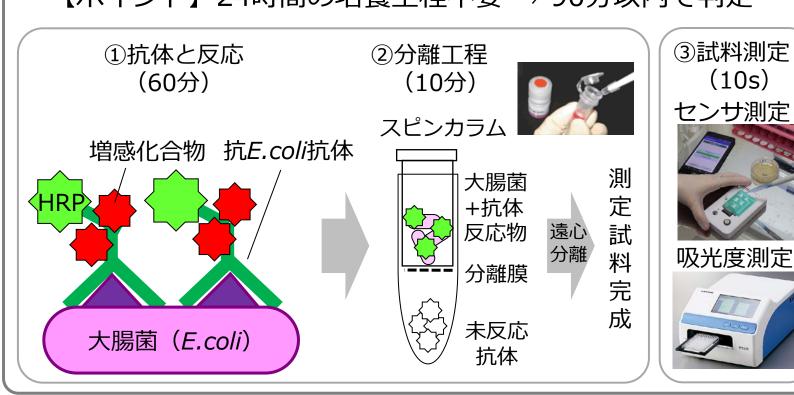


# 2. 新技術の特徴 従来技術との比較



#### 【開発ステージ1】知財の集積

【概要】微生物の迅速検出方法(抗体法)特願2020-086511 【ポイント】24時間の培養工程不要 ⇒ 90分以内で判定



特許化3件出願 1件

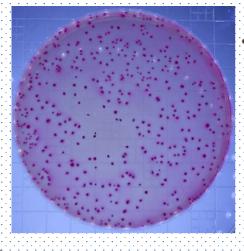
特許第4859226号・特許第6857347号・特許第6792869号 特願2020-086511 新技術説明会 New Technology Presentation Meetings!

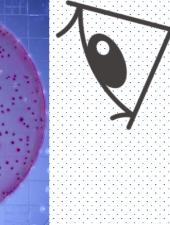
# 逆転の発想:増やさない



既存法











大腸菌数 [cfu/mL]



#### 【開発ステージ2】携帯型センサの試作



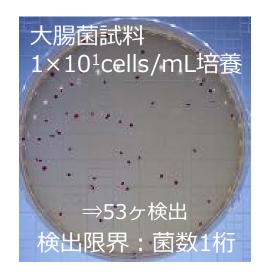
※2021年度 JST SCORE成果

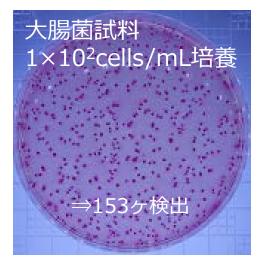


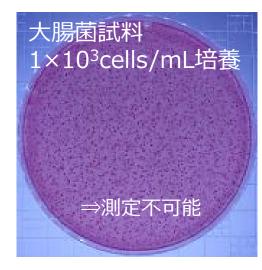
#### 【開発ステージ3】評価機関での実証化進展

【公定法】コロニーカウント法

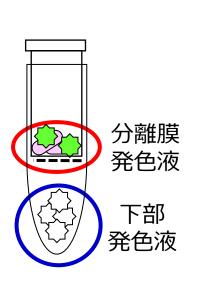
(公財) 北九州生活科学センター

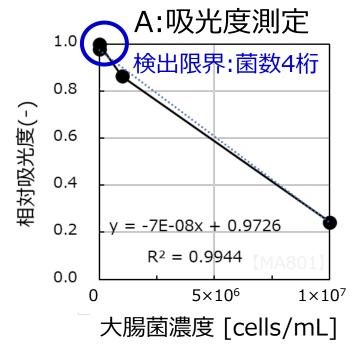


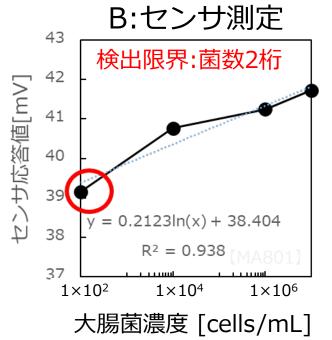




【本技術】抗体法(改良後:2022.3月現在) ※2021年度 JST A-STEP成果







#### 新技術説明会

# 食中毒菌検査で比較

5000 回 の 一 4000

)検査 コスト 3000

2000

0

6

1000 感度並

0

PCR法<sup>※</sup> (遺伝子検査)

イムノクロマト法※ (試験紙)

16

抗体法 培養法

12

結果を得るまでの 総時間 [h]



感度高

X前培養 後に測定 した場合

感度低

感度高



#### 新技術説明会 New Technology Presentation Meetings!

# 応用の広さは無限∞

専用抗体 (消耗品試薬)



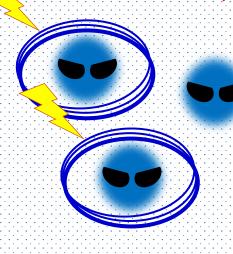
鶏肉汚染

カンピロ バクター



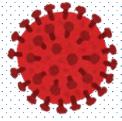
大腸菌 黄色ブドウ球菌 サルモネラ菌

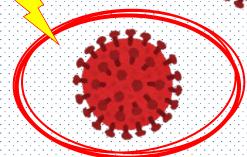




ウイルス汚染※

COVID19 ノロウイルス





- ※別途開発費
- ・検証期間必要



# 3. 想定される用途



# まずは食の流通革命で知名度Up↑

#### 大学(事業委託)

商品 ラインアップ











キット販売:10万円

・端末:7.5万円

・試薬:2.5万円

(50回分入)

粗利益

端末:3万円(40%)

・試薬:2万円(80%)

※年平均4回購入

#### 想定する顧客

スーパー 食品製造 メーカー

小売業

検査機関 保健所

養鶏養豚 農家等

※2021年度 JST SCORE検証結果

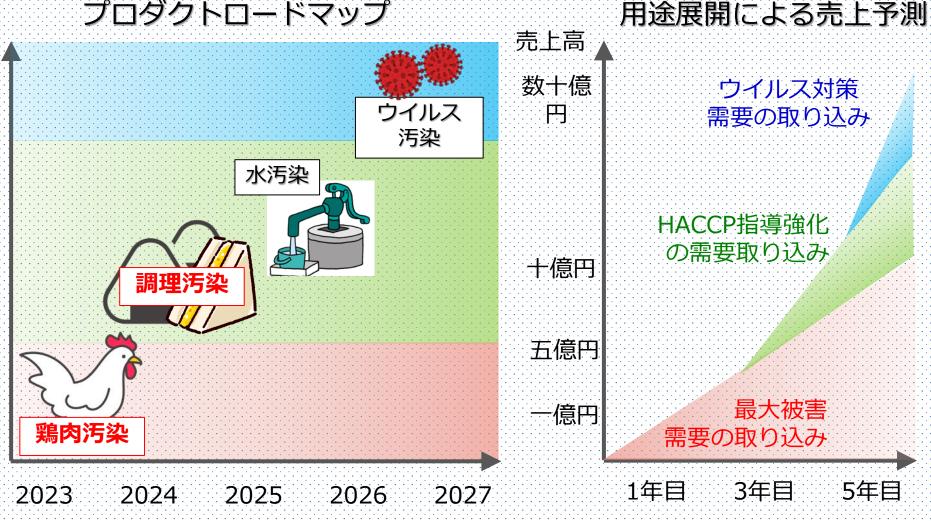
### 幾会 -食の流通革命を軸とする場合

プロダクトロードマップ

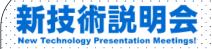
ウイルス 需要攻略

衛生基準 指導強化 需要攻略

最大被害 需要攻略



※2021年度 JST SCORE検証結果



## こんな方々の声を解決!

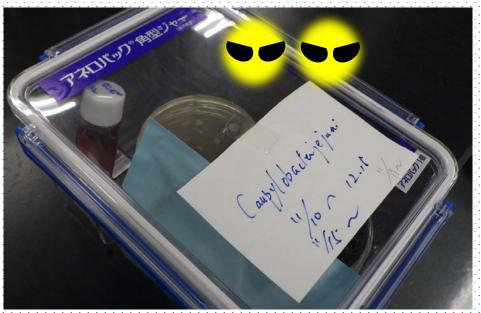
食品検査業界

K社

鶏肉汚染の原因菌(カンピロバクター)は培養検査に4~5日かかってしまう

抗体法は菌を 増やして数えません。 だから90分です







## こんな声も解決!

小規模事業者 練り物製造 販売・輸出

H社

自社分析できれば 100万円の測定器でも 外注コスト削減になる



1日1回×1年で これだけの差

抗体法:25万円

外注検查:183万円

生の魚を捌き、塩素消毒なしの地下水を使い、自社の伝統の石臼で練り上げた製品を、安全安心で風味が高い製品として販売



# こんな声にも答えます!

大規模事業者 スーパーマーケット

N社

精肉部門のパック商品 を各店舗へ供給

従業員が衛生指標菌 (大腸菌・一般生菌) の培養検査を毎日実施



時短・コスト比較が できないか? 膨大な検査数 膨大なデータ管理



人件費まで削減!



# 4. 実用化に向けた課題



#### 各開発ステージにおける課題と目標値

#### 微生物迅速検査キットの事業化

#### 1.技術解決

#### 開発課題

数值目標

【Step1】①検出感度の向上化

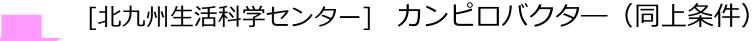
菌検出限界: 10⁴ケ⇒10²ケ/mL



②検査時間の最速化

結果判定 : 90分 ⇒30分

【Step2】③実証化1:菌種拡大 サルモネラ菌・黄色ブドウ球菌



【Step3】④実証化2:抗体性能 偽陰性率 : 10%以下 [北九州生活科学センター]

#### 2.顧客獲得

契約目標:10件

⑤実証化した キットから サンプル出し

<アーリーアダプター候補例>

大手スーパー コンビニ・小売業 食品製造メーカー

養鶏・養豚農家 カキ卸売業者

衛生検査機関 保健所

⑥顧客ニーズに 合う商品展開に フィードバック



# 5. 企業への期待

□本学が試作した微生物検査キット を共同研究で商品化できる企業

□販路があり、商品化に投資できる 企業



### 本技術に関する知的財産権

• 発明の名称:分析方法、分析装置及び

分析設備

● 出願番号 : 特願2020-086511

• 出願人 : 北九州市立大学

• 発明者 : 礒田隆聡、鈴木音弥



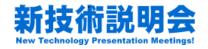
### 産学官連携の経歴

- 2001年- A社と携帯型センサ測定システム 試作
- 2006年- B社と量産型センサチップ 試作

• 2019年 福岡県新製品・新技術創出研究支援事業

• 2020年- (公財) 北九州生活科学センターと 大腸菌検出性能の臨床試験を開始

● 2021年 JST A-STEP事業・SCORE事業採択



### お問い合わせ先

北九州市立大学 企画管理課 企画 • 研究支援係 有菌 和子

TEL: 093-695-3367

E-mail: kikaku@kitakyu-u.ac.jp

参考サイト:礒田研究室HP

https://isoken.work/



または「礒田研北九州」で検索