

福井県衛生環境研究センター研究員活動報告 概要

発表演題名	食品検体のノロウイルス検査に向けたパンソルビン・トラップ法の実用性の検討
学会名	日本ウイルス学会第 56 回学術集会
発表者名	東方 美保（保健衛生部）
開催場所	岡山コンベンションセンター
開催日時	平成 20 年 10 月 27 日
発表内容	新規のウイルス濃縮法であるパンソルビン・トラップ法を、汚染モデル食品（ノロウイルス陽性の糞便で汚染した市販の 5 種の総菜）からのノロウイルス検出を試み、その有用性について検討した。その際現行の食品検査で汎用されている PEG 沈澱法での検査と並行して行い、比較した。 パンソルビン・トラップ法での回収率は、食品なしで同様の操作を行った場合の測定値を 100%とすると、71.0～98.3%と高い値を示した。また、PEG 沈澱法での測定値を基準とすると、ナポリタンで 2.6 倍、マカロニサラダで 0.33 倍、まぐろ刺身で 270 倍、切り干し大根煮付けで 0.63 倍、もやし和え物で 830 倍にそれぞれ相当した。品目によっては測定値が PEG 沈澱法を下回るものもあったがその差は小さく、操作の簡便さ、必要機材の少なさ、所要時間・作業時間の短さなどの利点を考えると、パンソルビン・トラップ法は効率・実用性の高い有望な濃縮法と期待される。