

表1. 食品微生物制御におけるファージ利用の主な利点および欠点

利点

1. 食品の味や香り, 見た目, 成分に影響を及ぼさない
2. 有害な細菌のみを選択的に殺菌できる
3. ファージは天然物である
4. 容易に調製できる

欠点

1. 使用するファージの選別が必要である
 2. 高濃度のファージ溶液が必要である
 3. ファージはウイルスである
-

表2. 使用するファージに求められる要素

ビルレントファージであるか

病原性および薬剤耐性に関与する遺伝子を持っていないか

適切な宿主域を示すか

優れた溶菌性を示すか

食品中で安定であるか
