

表3. ファージ製剤を用いた食品微生物制御の主要な研究例

標的細菌	ファージまたはファージ製剤	食品	結果	備考	参考文献
<i>Listeria monocytogenes</i>	Phage P100 (LISTEX™)	生チーズ	4°Cでの発育を28日間にわたり抑制	乳酸カリウムおよび二酢酸ナトリウム併用	Soni <i>et al.</i> , 2012
<i>Listeria monocytogenes</i>	LISTEX™	メロン, ナシ, リンゴ 各果実ジュース	果実では1-2 log CFU/plugの減少.メロンジュースでは8 log CFU/ml, ナシジュースでは2 log CFU/ml の減少	リンゴ, リンゴジュースでは有意差なし	Oliveira <i>et al.</i> , 2014
<i>Listeria monocytogenes</i>	LISTEX™	七面鳥 ローストビーフ ホットドッグ	七面鳥は14日間, ローストビーフは28日間にわたり4°Cでの発育を抑制	乳酸カリウムおよび二酢酸ナトリウム併用	Chibeu <i>et al.</i> , 2013
<i>Listeria monocytogenes</i>	Phage P100 (LISTEX™)	シーフードミックス キャベツ スモークサーモン	コントロールより2 log CFU/g 減少	スモークサーモンのみ 効果なし	Guenther <i>et al.</i> , 2009
<i>Listeria monocytogenes</i>	LISTEX™	サーモンフィレ	0.3 log CFU/g まで減少し, 10日間維持		Soni and Nannapaneni, 2010
<i>Listeria monocytogenes</i>	LMP-102 (ListShield™)	メロン リンゴ	10°C保存においてコントロールより5.7, 2.3 log CFU/sample 減少	ナイシン併用	Leverentz <i>et al.</i> , 2003
<i>Escherichia coli</i>	ECP-100 (EcoShield™)	ブロッコリー トマト ハウレンソウ 牛肉	10°C保存においてコントロールより2 log CFU/g 程度減少		Abuladze <i>et al.</i> , 2008
<i>Escherichia coli</i>	ECP-100 (EcoShield™)	レタス メロン	4°C保存においてコントロールより1.6 log CFU/cm ² , 3.1 log CFU/g 程度減少		Sharma <i>et al.</i> , 2009
<i>Escherichia coli</i>	EcoShield™	牛肉 レタス	コントロールより約1 log CFU/g 減少		Carter <i>et al.</i> , 2012