

<2024年8月 現在>

製品名	対象菌	培養温度	培養時間	荷姿	希望小売価格	1枚単位	品質保持期限 (製造後)	認証
ACplus (R-AC)	一般生菌	35℃	24h 又は48h	100枚	10,000円	100円	2年 要冷蔵	MicroVal, AOAC-OMA, AOAC-PTM
				1,000枚	80,000円	80円		
CC	大腸菌群	35℃	24h	100枚	10,000円	100円	1.5年 要冷蔵	MicroVal, AOAC-PTM
				1,000枚	80,000円	80円		
SA	黄色ブドウ球菌	35℃	24h	100枚	15,000円	150円	1年 要冷蔵	MicroVal, AOAC-PTM
				1,000枚	120,000円	120円		
EC	大腸菌・大腸菌群	35℃	24h	100枚	15,000円	150円	1.5年 要冷蔵	MicroVal, AOAC-PTM
				1,000枚	120,000円	120円		
YM	真菌(カビ・酵母)	25℃	48h~72h	100枚	18,000円	180円	2年 要冷蔵	MicroVal, AOAC-OMA, AOAC-PTM
				1,000枚	150,000円	150円		
サルモネラ用	サルモネラ	35℃	24h	100枚	20,000円	200円	3年 要冷蔵	-
				1,000枚	150,000円	150円		
EB	腸内細菌科菌群	37℃	24h	100枚	13,000円	130円	1.5年 要冷蔵	-
				1,000枚	100,000円	100円		
一般生菌用	一般生菌	35℃	48h	100枚	10,000円	100円	2年 要冷蔵	AOAC-PTM
				1,000枚	80,000円	80円		

- 大口の場合には特別価格にて対応させていただきますので下記へお問い合わせ下さい。
- 評価用サンプルを無償提供させていただきます。こちらも下記へお問い合わせ下さい。

国際認証情報

エーオーエーシー
AOACとは

正式にはAOAC Internationalであり、食品、医薬品、肥・飼料、化粧品等の分析法に関する米国の学術団体です。AOACの分析法は、妥当性に関する高度なプロトコルにより評価されています。

AOACの認証には、Official Methods of Analysis(OMA)とPerformance Tested Methods(PTM)の2種類あります。

OMAはAFNOR、MicroVal、NordValと同様に、国際的な標準法と同等性が確認された分析法であることを示し、公定法として採用している国もあります。PTMは性能検証済み試験法と呼ばれ、分析結果の正確性、再現性、検出限界、偽陽性、偽陰性などの分析精度のみならず、キットとしての保存安定性、ロット間差、結果の頑健性なども評価された分析キットとしての認証です。

マイクロバル
MicroValとは

ISO16140に規定される食品及び飼料の微生物検査に用いられる代替法の妥当性確認に関する高度なプロトコルにより評価、認証を行っている、AOAC、AFNOR、NordValに並ぶ国際認証機関です。

MicroValの認証は、国際的な標準法と同等性が確認されたことを示し、標準法の代替法として使用することができます。

MicroVal



AOAC-OMA



AOAC-PTM



製造・販売元

JNC株式会社

ライフケミカル事業部
〒100-8105 東京都千代田区大手町 2-2-1
TEL:03-3243-6225 FAX:03-3243-6219

MC-Media Pad™ ホームページ
<https://www.jnc-corp.co.jp/MC-MP/>
E-mail:mcmp@jnc-corp.co.jp



商品お取扱店

2408 2500BU130EN

国際認証
MicroVal 取得

国際認証
AOAC-OMA 取得

食品衛生
検査指針
記載

国際認証
AOAC-PTM
取得

食品微生物検査用シート培地

MC-Media Pad™

Convenient culture media for food safety



JNC



MC-Media Pad™

Microorganism — 微生物 — Media — 培地
Count — 計測 — Pad — パッド

微生物検査を より手軽に、正確に。

近年、食品産業分野の原料、中間加工品、最終製品の国際貿易が活発化しており、食の安心・安全がこれまで以上に注目されています。
このような背景のもと、食品産業分野の国際貿易に対応し信頼されるブランドとするべく2017年に名称変更しリニューアルしました。

私たちが普段口にする食品には高い安全性だけでなくその品質が求められます。
そのため食品の中には、その取り扱いに際して微生物に関する厳しい検査基準が設けられているものが少なくありません。

微生物検査用培地は、安全や品質にかかわる有害微生物の有無やその数・種類を簡便に検査するためのツールとして、食品の加工・流通の現場などで多く活用されています。

MC-Media Pad™は、食中毒や製品の変敗の原因となる食品中の微生物汚染の管理にお役立ていただけます。

2000年 『サニ太くん』発売開始

2017年 MC-Media Pad™誕生。

海外展開を強化し事業拡大を図るため、製品ブランド名称を変更しました。

製品の特徴

◆自然に広がる 使いやすい&暴露しにくい

MC-Media Pad™ 培地表面の不織布が毛細管現象により検体を自動拡散させるため、検査に慣れていない人でも簡単に扱うことができる上、検体を接種する操作のみのため、検査員による差がありません。また、培養面がシールされるため、培養物の流出がありません。

◆菌の発色が良好

芽胞菌などの運動性が高い菌も見やすい形状の発色となり判定が容易です。

◆培養時間の短縮

微生物検出技術の最適化により、従来法の寒天培地と比較して培養時間が短く、より迅速な検出が可能です。
たとえば一般生菌は標準法48時間がACplus(R-AC)では24時間、真菌(カビ・酵母)は標準法で5~7日がYMでは2~3日です。

◆カラーテープによる識別

製品によりカラーテープの色が異なり、検査室での識別がしやすくなっています。

メリット

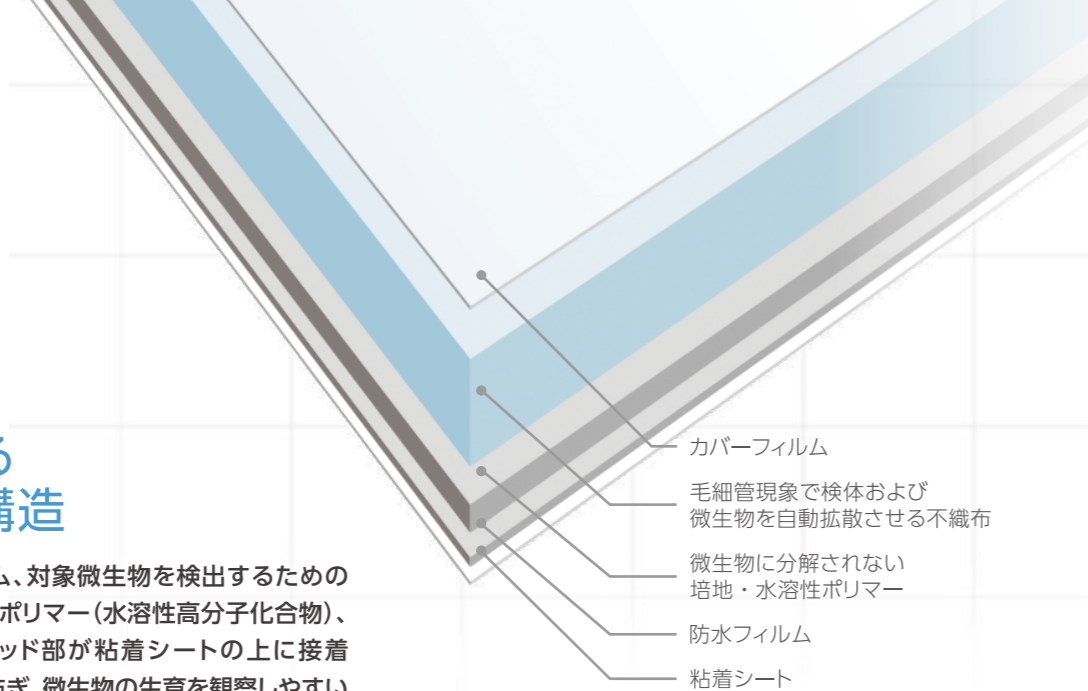
- 正確・信頼性**
国際認証であるMicroVal、AOAC-OMA、AOAC-PTM 認証を有しています。認証では、ISO法などの公定法と同等であると妥当性確認されています。また、食品衛生検査指針にも収載されている製品です。
- 長期保存可能**
乾燥シート状のすぐ使える培地で、品質保持期限が1~3年という長期保存が可能です。新規開発・改良製品は1年を目途に販売開始し、順次延長を行います。

- 省スペース**
従来法のような多くの資材が不要なため大きな検査室はいりません。MC-Media Pad™は高さ約1mmと薄く、検査作業時に重ねても省スペースなため、培養時には小型培養器で十分対応できます。
- 少量廃棄**
シート状培地のため廃棄量が従来の寒天培地のシャーレのおよそ20分の1になり、廃棄コスト削減に貢献でき、環境にやさしい製品です。

- 誰でもどこでも検査**
高い専門性や高価な機材が無くとも検査ができ、場所を選ばずいつでもどこでも検査をすることができます。



内部構造



独自技術による信頼を支える構造

MC-Media Pad™はフィルム、対象微生物を検出するための試薬を含む培地および水溶性ポリマー（水溶性高分子化合物）、不織布が積層された培地パッド部が粘着シートの上に接着され、培養時の水分の蒸発を防ぎ、微生物の生育を観察しやすいように格子柄を印刷した透明なカバーフィルムを被せた構造のシート状培地です。またMC-Media Pad™の微生物検出技術は、JNC株式会社の優れたバイオ技術と高分子加工技術が融合したもので、世界の主要国に特許を出願しております。

- カバーフィルム
- 毛細管現象で検体および微生物を自動拡散させる不織布
- 微生物に分解されない培地・水溶性ポリマー
- 防水フィルム
- 粘着シート

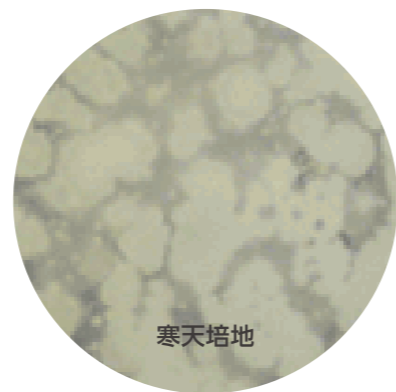
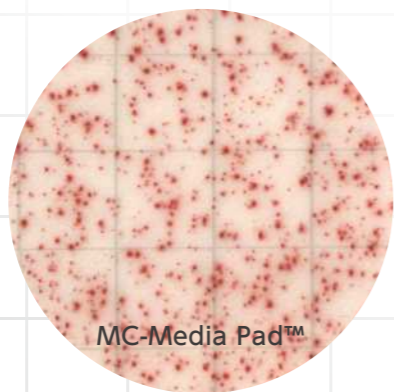
培地調製の手間がかかりません

MC-Media Pad™では、寒天培地と比べて、作業時間（約3時間）を短縮できます。また、培地調整に必要な機材・設備も必要なく、検査のための高度な技術も必要ありません。



微生物コロニーの識別が明瞭です

微生物コロニーは不織布層表面または表面近傍に形成されるため、定量性・微生物の分散性が高く、コロニーを数えやすいことが特徴です。



使用方法

検体検査



固形試料の場合、試料を9倍量のリン酸緩衝生理食塩水や生理食塩水に入れ10倍希釈試料液を作成します。

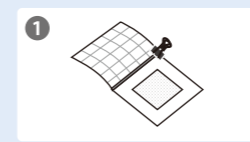


ストマッカーもしくは手でホモジナイズします。

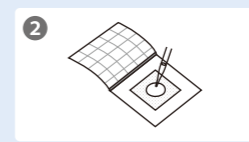


カバーフィルムを全面開け、不織布中心部に1.0mLをゆっくりと滴下します。粘度の高い試料液は数箇所へ滴下して下さい。

落下菌検査



不織布部分を上にし、一定期間放置します。（一般生菌 5分、真菌 20分を推奨）

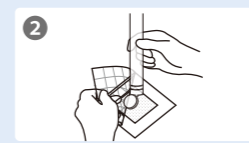


滅菌希釈液 1.0mLを加えます。

拭き取りキット検査

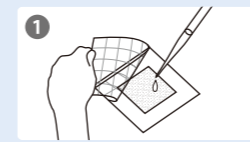


検査場所を市販の拭き取りキットで拭き取ります。



培地面に試料液1.0mLを接種します。

スタンプ検査



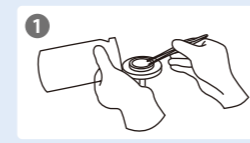
※強い力でスタンプをした場合、培地部分がはがれるおそれがありますので、ご注意ください。



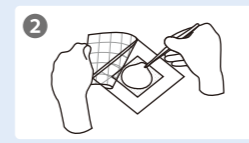
カバーフィルムを全面開け、不織布の中心部に滅菌希釈液1.0mLを加え、再びカバーを閉じて10分以上静置しておきます。

カバーフィルムを全面開け、不織布部分で対象箇所をこするようにスタンプします。スタンプした後はアルコールなどで拭取して下さい。

メンブランフィルター検査

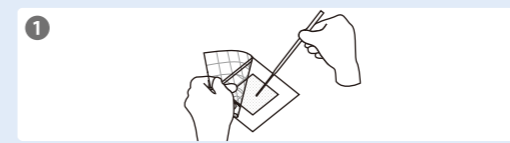


47mm メンブランフィルターの白色を推奨しています。



事前に滅菌水1.0mLを添加した培地面に、ろ過したメンブランフィルターのろ過面を上（表）にして乗せます。

釣菌操作

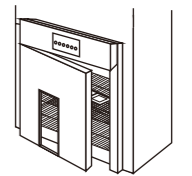


培養後のMC-Media Pad™のコロニーに白金耳やニードルを使用して押し付けるように触れて下さい。コロニーが目に見えるように取れる事はありませんが、触れる事で菌の採取が可能です。



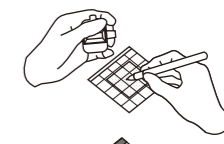
使用した白金耳やニードルを対象の寒天培地に画線し培養して下さい。簡易的には対象のMC-Media Pad™に画線して下さい。

培養



製品それぞれの条件で培養して下さい。

判定



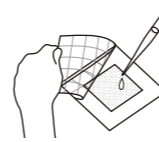
カバーフィルムを再び閉じます。カバーフィルムを閉じた後、すぐに重ねたり移動することが可能です。

格子1つが培地面積の1/20ですので、コロニー数が多い場合は1つの格子を数え20倍して下さい。（培地面積は20cm²）

廃棄

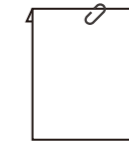
使用済み培地シートは、滅菌処理をおこなった後、廃棄して下さい。

作業中のポイント



カバーフィルムは、全面を開け、ゆっくりと試料液を滴下することで、均一に培地面に広がりやすくなります。閉める際には、全面に試料液が広がってから、カバーフィルムを引っ張るように閉めることで正確に閉じやすくなります。詳しくはウェブサイトの動画をご覧ください。

開封保管



アルミ袋から必要枚数を取り出します。余ったMC-Media Pad™はアルミ袋の開口部をヒートシーラーで閉じる、あるいは2~3回折り、クリップやテープで留めて冷蔵保管します。ただし、開封後は冷蔵保管で1ヶ月以内を使い切ってください。

製品一覧

01 ACplus (R-AC) 一般生菌用迅速 / 一般生菌用 兼用 MicroVal AOAC-OMA AOAC-PTM



一般生菌は赤色のコロニーとして発育します。
(微生物の呼吸によって指示薬が赤色に発色します。)
特徴的な栄養組成と独自開発された酸化還元指示薬により、24時間培養での使用が可能です。
大量の乳酸菌や低温細菌が含まれる検体は48時間培養が必要になることもありますので、事前にご評価下さい。
本製品は、ISO4833に準拠した使用方法も可能です。

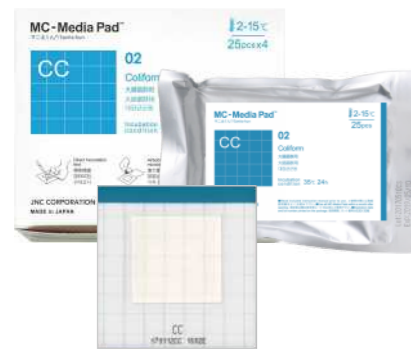
培養条件: 35℃, 24時間 35℃, 48時間 30℃, 72時間 (ISO4833 準拠)

MicroVal認証No:2015LR52

AOAC-OMA 認証 No: 2019.02

AOAC-PTM 認証No:091702

02 CC 大腸菌群用 MicroVal AOAC-PTM



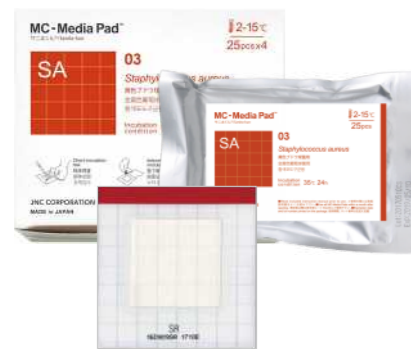
大腸菌群は青緑～青色のコロニーとして発育します。
(大腸菌群が産生するβ-ガラクトシダーゼにより指示薬が青緑～青色に発色します。)
本製品はISO 4832の代替法として使用可能です。

培養条件: 35℃, 24時間

MicroVal認証No:2017LR70

AOAC-PTM 認証No:011901

03 SA 黄色ブドウ球菌用 MicroVal AOAC-PTM



黄色ブドウ球菌は青～水色のコロニーとして発育します。
(黄色ブドウ球菌が持つ酵素により指示薬が青色に発色します。)
まれに、黄色ブドウ球菌以外の一部の細菌が発色することがありますが、発育しても黒～灰色のコロニーを形成します。
本製品はISO 6888-1の代替法として使用可能です。

培養条件: 35℃, 24時間

MicroVal認証No:2015LR56

AOAC-PTM 認証No:051704

04 EC 大腸菌・大腸菌群用 MicroVal AOAC-PTM



大腸菌は赤紫～藍色のコロニーとして、大腸菌以外の大腸菌群は青緑～青色のコロニーとして発育します。
(大腸菌が持つβ-グルクロニダーゼにより指示薬が赤色に発色します。また、大腸菌群が産生するβ-ガラクトシダーゼにより指示薬が青緑～青色に発色します。大腸菌は上記の反応が同時に起こるため、発色が重なり、紫色～紺色に発色します。)
青緑～青色および赤紫～藍色のコロニーを数えると大腸菌群数、赤紫～藍色のコロニーのみを数えると大腸菌数になります。
本製品はISO 4832(大腸菌群)、ISO 16649-2(大腸菌)の代替法として使用可能です。

培養条件: 35℃, 24時間

MicroVal認証No:2017LR71

AOAC-PTM 認証No:011902

05 YM 真菌(カビ・酵母)用 MicroVal AOAC-OMA AOAC-PTM



全ての真菌は赤色のコロニーとして発育します。
(微生物の呼吸によって指示薬が赤色に発色します。)
カビの場合、コロニーの赤色が孢子特有の色(黒や青など)と重複することがあります。
本製品はISO 21527-1の代替法として使用可能です。

培養条件: 25℃, 48時間～72時間

MicroVal認証No:2015LR51

AOAC-OMA 認証No: 2018.02

AOAC-PTM 認証No: 111401

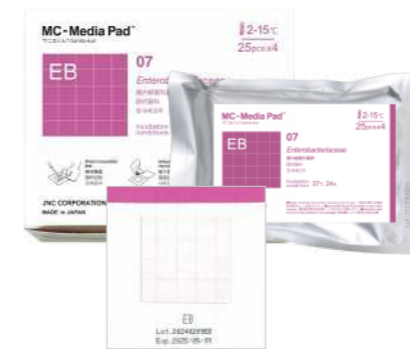
06 サルモネラ用



サルモネラは水色のコロニーとして発育します。
(サルモネラが持つ酵素により指示薬が水色に発色します。)
サルモネラ以外の一部の細菌が発色することがありますが、発育しても水色のコロニーに赤色が少し混ざっている場合や紫色のコロニーを形成します。

培養条件: 35℃, 24時間

07 EB 腸内細菌科菌群用



腸内細菌科菌群は周辺部が黄色に変化した赤色コロニーとして発育します。
(腸内細菌科菌群が、培地に含まれるグルコースから酸を産生することで、pH指示薬が紫色から黄色に変化し、微生物の呼吸によって酸化還元指示薬が赤色に発色します。)
周縁部に黄色の変化がない赤色コロニーは、腸内細菌科菌群ではありません。
計測範囲は100cfu以下です。
日本国内では、生食用食肉の規格基準に定められています。

培養条件: 37℃, 24時間

一般生菌用 AOAC-PTM



一般生菌は赤色のコロニーとして発育します。
(微生物の呼吸によって指示薬が赤色に発色します。)

培養条件: 35℃, 48時間

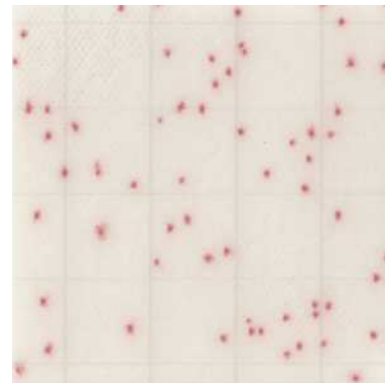
AOAC-PTM 認証No:011001

※既存ユーザー様向けの製品となります。

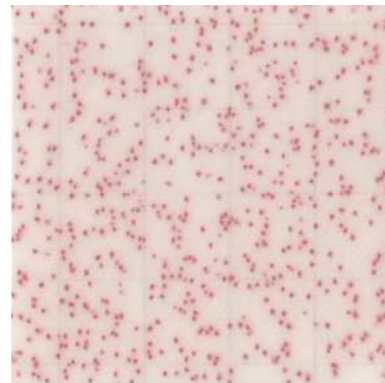
発色見本

ACplus (R-AC)

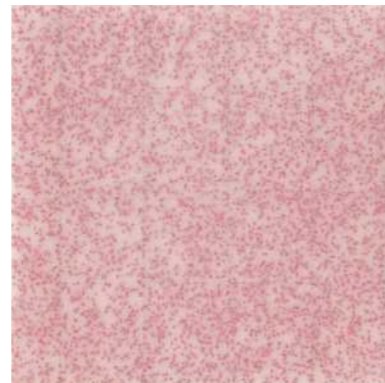
一般生菌用迅速 / 一般生菌用 兼用



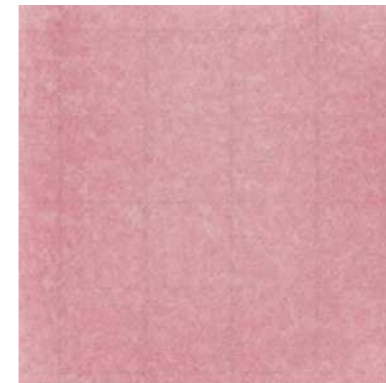
約 1×10^2 (約100個)



約 1×10^3 (約1,000個)



約 1×10^4 (約10,000個)

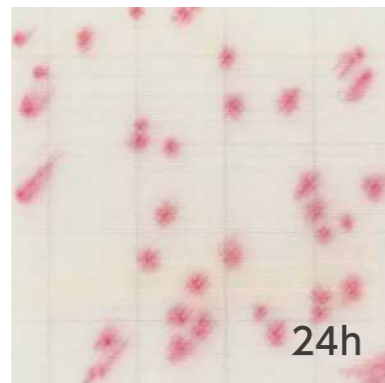


約 1×10^5 (約100,000個)

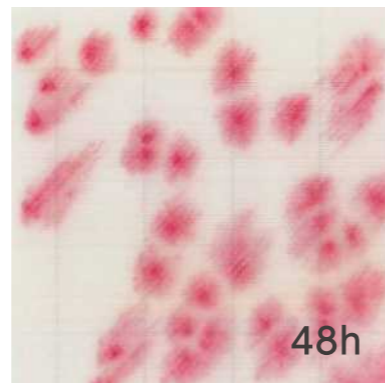
■菌数が非常に多い場合は全面発色、または発色が薄くなったり、部分的に発色したりすることがあります。

〈菌株培養例〉

運動性が高い菌
(*Bacillus cereus*の培養例)
コロニーが広がる場合があります。



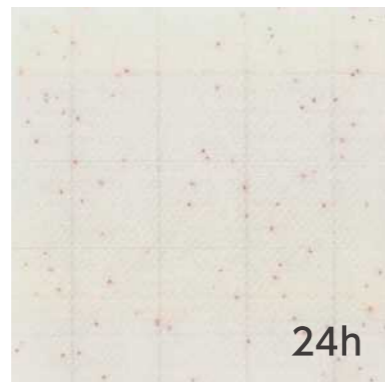
24h



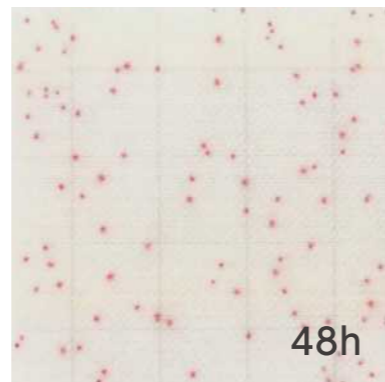
48h

乳酸菌

※48時間培養を推奨



24h



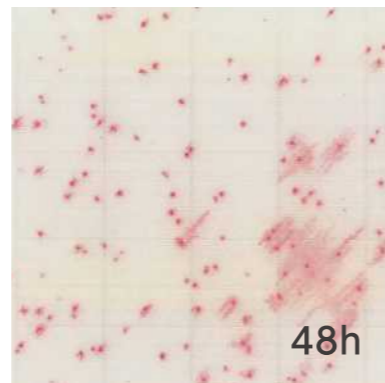
48h

低温細菌

印刷上ではコロニーの確認が難しいですが、実際には薄く発色します。
※48時間培養を推奨

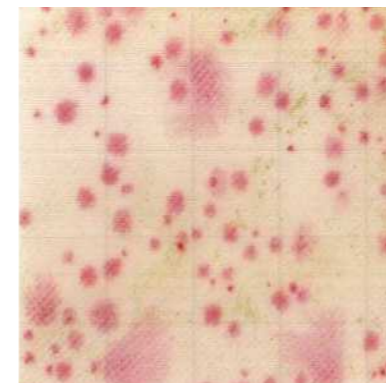


24h



48h

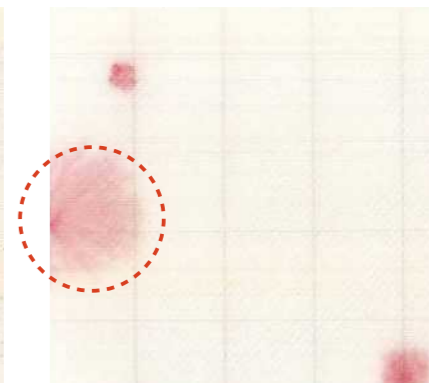
〈食品検体例〉



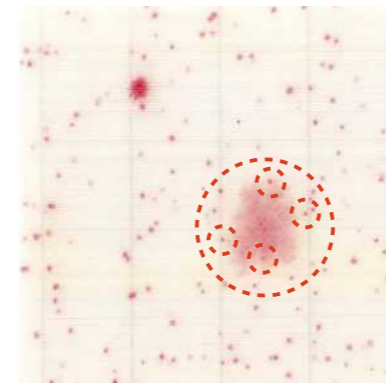
食品検体：パセリ
食品由来の色素が培地面に残っていますが赤い発色のみをカウントして下さい。パセリに限らず色素の濃い検体の場合に色が残ることがあります。色が濃く判定が難しい場合は希釈をして下さい。尚、菌数が少なく100倍希釈だと検出が少ない場合は50倍にするなど適宜希釈倍率を調整して下さい。



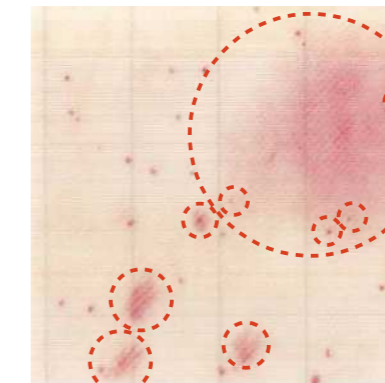
食品検体：ひじき
食品残渣がありますが色が異なりますのでコロニーカウント可能です。尚、赤い食品残渣がある場合は微生物由来の発色と形状が異なりますのでカウント可能です。赤く囲った箇所がコロニーです。



食品検体：クリームチーズ
放射線状に広がったコロニーはカビの可能性が高いです。菌糸が広がっているのが確認できます。尚、カビの種類により赤色のコロニーに黒や青などの発色が混ざることがあります。これはカビが孢子を形成することにより、その色素の色調が重複するためです。



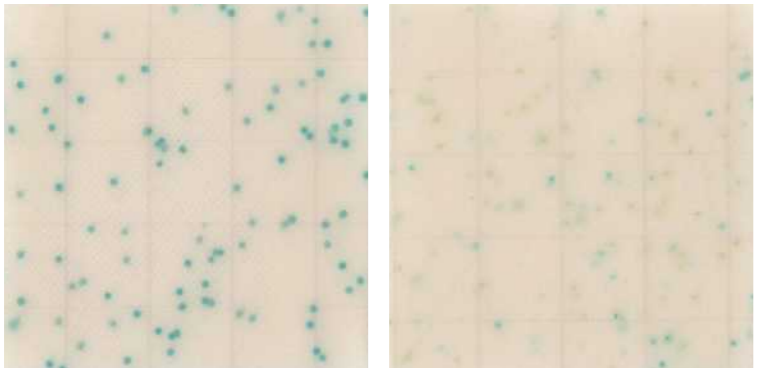
食品検体：パイナップル
小さなコロニーと大きく広がったコロニーが両方出ている例です。大きく広がったコロニーも1つとしてカウントします。広がったコロニーの傘にあるコロニーも数えて下さい。



食品検体：生くるみ
大きく広がったコロニーや流れるように広がったコロニーがありますが、発色の中心付近に芯がありますので1つのコロニーとしてカウントします。

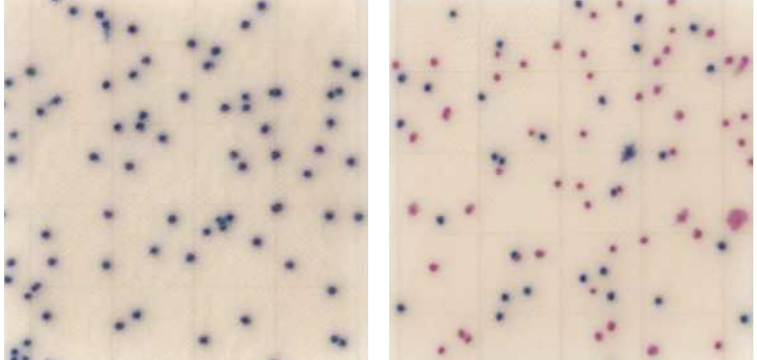
発色見本

CC | 大腸菌群用

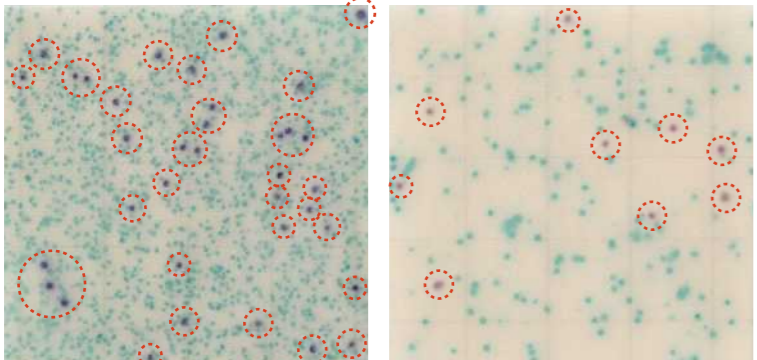


全て大腸菌群です。 青緑色の発色も全て大腸菌群です。

EC | 大腸菌・大腸菌群用



全て大腸菌です。 菌の種類、状態によって赤紫色に発色する大腸菌もあります(全て大腸菌です)。



大腸菌と大腸菌群が両方発色しています。赤く囲った箇所が大腸菌です。他の青色は大腸菌群です。

CCおよびEC



食品検体：鶏レバー
内臓に含まれる酵素によって全面発色していますがコロニーが確認出来ず。コロニーが見にくいときは、さらに希釈を行うことで食材酵素による発色を軽減できます。

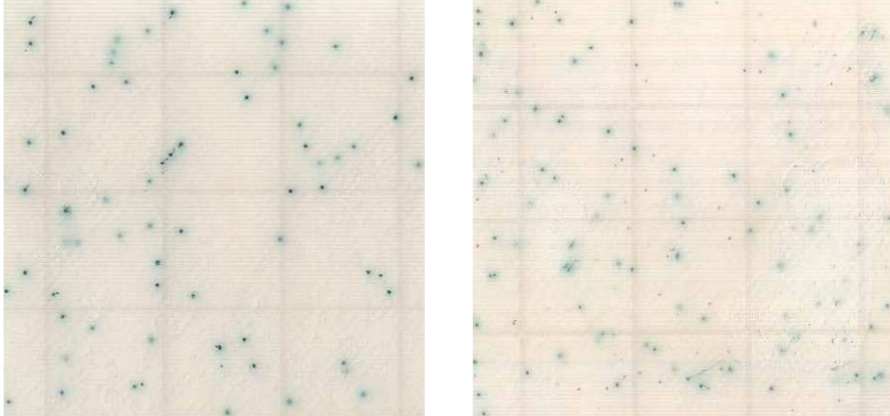


食品検体：チーズ
乳製品に含まれる酵素によって全面発色していますがコロニーが確認出来ず。コロニーが見にくいときは、さらに希釈を行うことで食材酵素による発色を軽減できます。



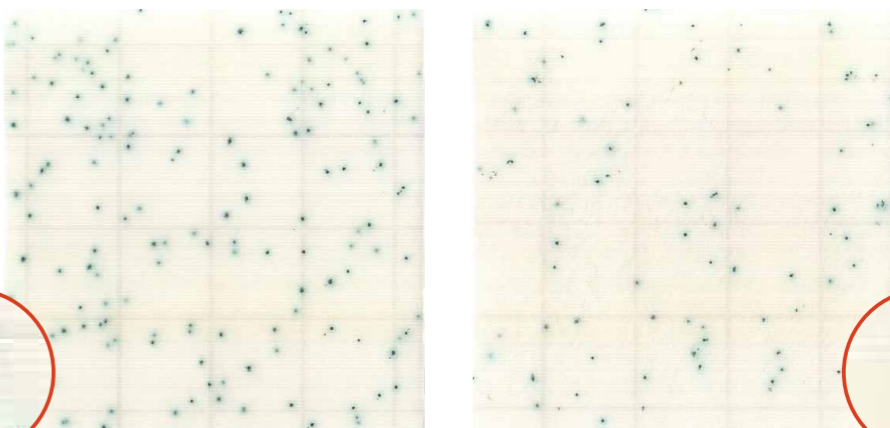
食品検体：レタス
色の濃淡に関わらず、水色のコロニーを大腸菌群としてカウントします。

SA | 黄色ブドウ球菌用




全て黄色ブドウ球菌です。青～水色の発色をします。追加培養は必要ありません。

食品検体：牛肉
青い発色が黄色ブドウ球菌です。黄色ブドウ球菌以外の一部の細菌がまれに黒～灰色に発色します。

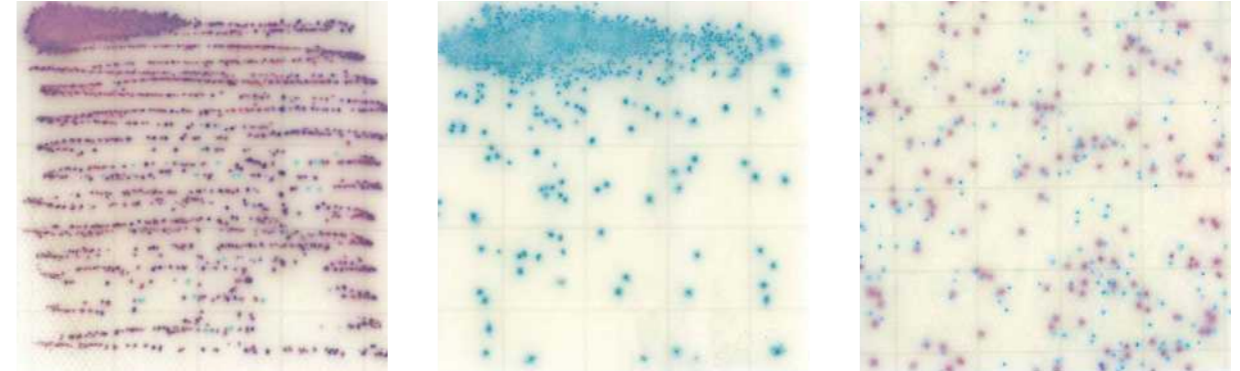


食品検体：チーズ **食品検体：鶏**



中心部が黒く、その周りに水色のコロニーが発色することがあります。その場合も、黄色ブドウ球菌推定陽性としてカウントします。

サルモネラ用



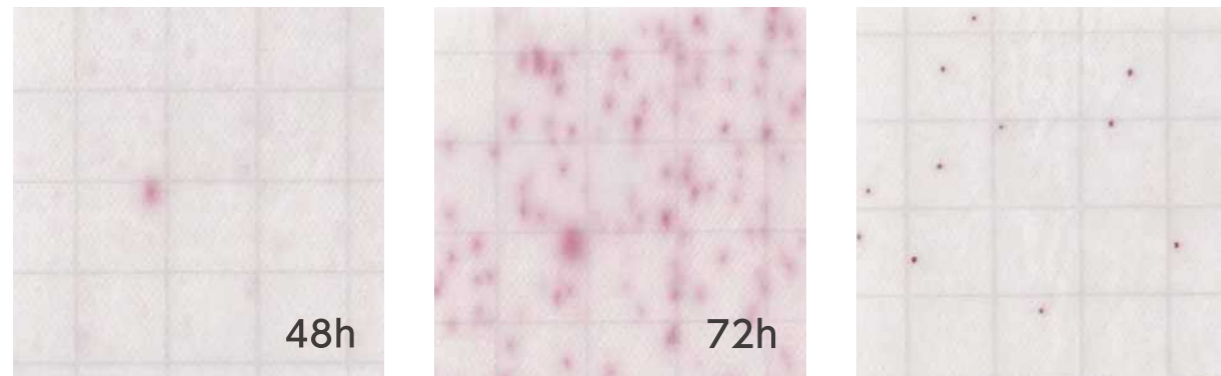
前増菌培養液画線塗抹
水色がサルモネラです。

選択増菌培養液画線塗抹
水色がサルモネラです。

直接試料液を 1mL 添加
水色はサルモネラです。本試験はサルモネラの汚染が激しい事が予想される場合です。本試験での陰性結果はサルモネラ陰性を保証するものではありません。

発色見本

YM | 真菌(カビ・酵母)用

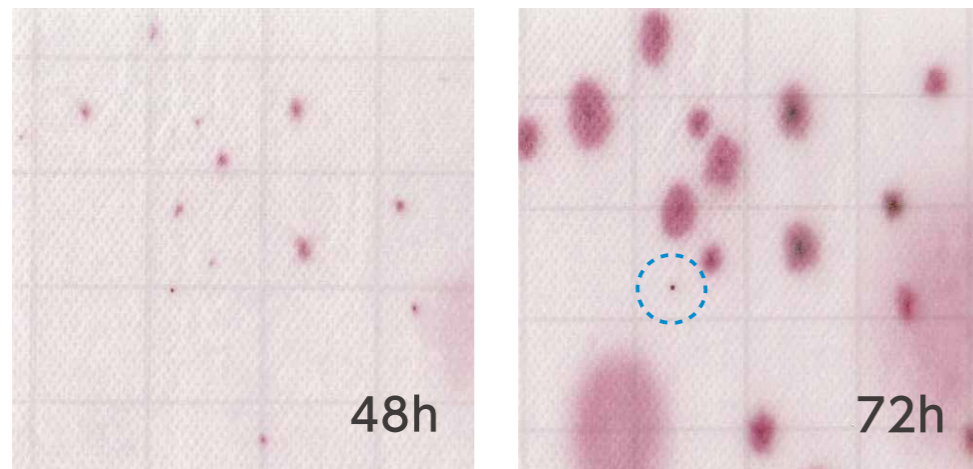


検体：カビ

周囲不明瞭で比較的大きい発色をする傾向があります。カビは寒天培地で5~7日培養が必要なように成長が遅いため72時間(3日)培養した場合に鮮明な発色をします。

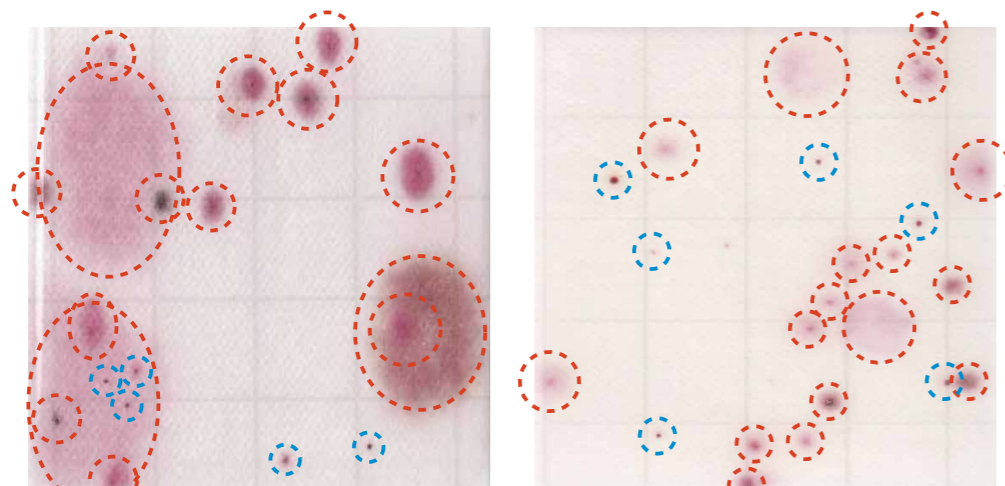
検体：酵母

比較的小さな真円状の発色をします。画像は48h培養です。



食品検体：ナッツ

カビと酵母が混在しています。青く囲った箇所が酵母と推定されます。



食品検体：豆

カビの中に酵母が見られる場合は、それぞれ一個として数えます。一部のカビやその胞子は特有の色素をもち、黒や褐色等の色でコロニーが出現することもあります。赤で囲った箇所は、カビの可能性が高く、青で囲った箇所は、酵母の可能性が高いです。

食品検体：グレープフルーツ

EB | 腸内細菌科菌群用

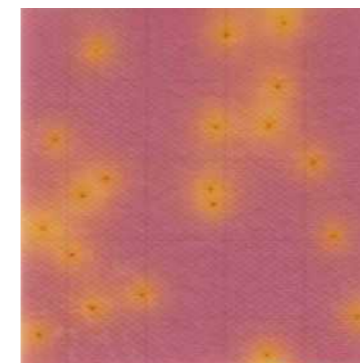


接種前

接種直後

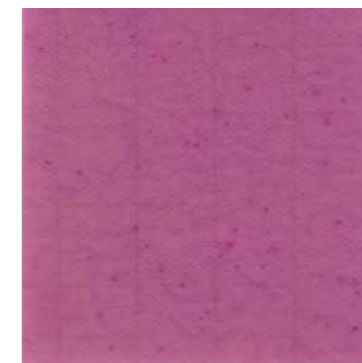
培養中

試料液の滴下後、pH指示薬により、培地全体が紫色に着色します。



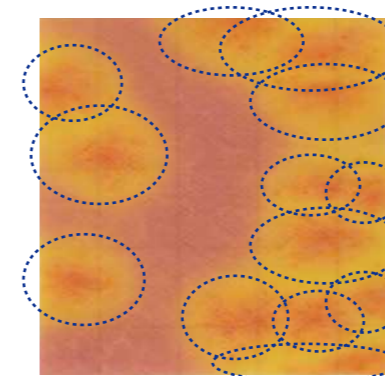
Escherichia coli の培養例

赤色コロニーの周辺が黄色に発色しているため、全て腸内細菌科菌群です。



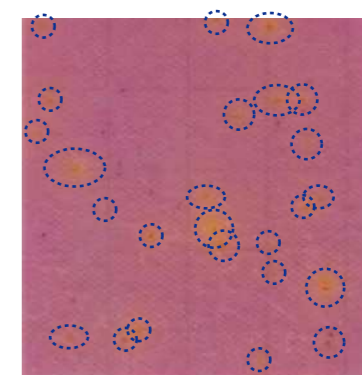
Pseudomonas aeruginosa の培養例

全て陰性の例です。赤色コロニー周辺が黄色に変化していないものは腸内細菌科菌群ではありません。



Proteus mirabilis の培養例

運動性が高い菌はコロニーが広がる場合があります。



食品検体：タラ

赤色コロニーのうち、周辺が黄色に変化したもののみを腸内細菌科菌群としてカウントします。

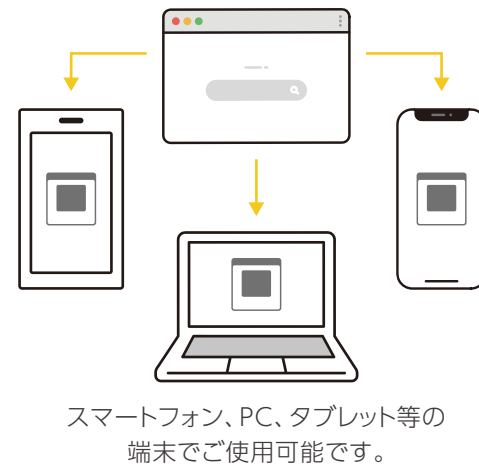
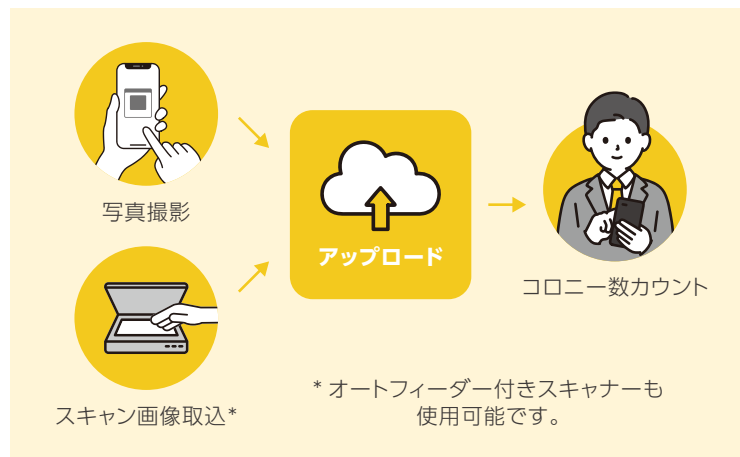
※青で囲った箇所は推定陽性です。

〈使用上の注意〉

- ・使用前に取扱説明書をよく読んでから使用して下さい。
- ・アルミ袋の開封後、未使用のシート培地はアルミ袋にシールして、2-15℃の冷蔵庫内に保管し、1ヶ月以内に使い切ってください。
- ・未使用のシート培地は日光や紫外線を避けて保管して下さい。
- ・変色や損傷のあるシート培地を使用しないで下さい。
- ・培養シート部にシワが出来る場合がありますが、異常ではありません。
- ・培地面、培地面周辺に微細な不織布片等が付着している場合がありますが、検出精度には影響致しませんのでそのままご利用下さい。
- ・品質保持期限を過ぎたものは、品質が保証できないため使用しないで下さい。
- ・ACplus、CC、SA、EC、YM、サルモネラ用、一般生菌用の計測範囲は300cfu以下です。300cfu以上の菌数の場合、試料の更なる希釈を推奨します。
- ・EBの計測範囲は100cfu以下です。100cfu以上の菌数の場合、試験パッド全体が黄色を示し、判定が困難になります。計測範囲に収まるよう試料液を希釈して下さい。
- ・食材の性質(粘度、色)による影響がある場合があります。その場合、希釈などの方法により影響を取り除いた上で使用して下さい。
- ・本キット使用後は、高圧蒸気滅菌等により滅菌し、地域の条例に従い廃棄して下さい。

MC-Media Pad™ 専用 コロニーカウンター Jcoco®

Jcoco®とはJNC colony counterの意味です



MC-Media Pad™ユーザー様であれば、無料でご利用いただけます。

〈機能紹介〉

一括アップロード機能

Drag & Dropで一度に複数のファイル選択、アップロードが可能です。検査員が各自撮影、事務所で一括アップロードという運用が可能です。

Bulk upload / 一括アップロード

Drag and Drop Files Here or Browse Files

Limitations
File format: JPEG or PNG
File Size: Less equals than 10MB
Max file Count: 30
JPEGまたはPNG、10MB以下、30件以下

© 2023 JNC CORPORATION

※ブラウザ版のみの機能となります。

〈カウント例〉

はっきりとコロニーが写っている場合はおおよそ正しく検出が可能です。

YM カットリンゴ

目視：28個 カウンター：29個

CC カットキャベツ

目視：61個 カウンター：63個

下記の様な場合はカウントが難しい場合がございます。

食品残渣の混入

ACplus (R-AC) ひじき

目視：1個 カウンター：119個

コロニーが広がる

YM 豆

目視：22個 カウンター：33個

※画面のレイアウト等は、今後変更する可能性がございます。

- ### 〈使用上の注意〉
- ご利用に際し、規約にご同意の上、申込書を原本郵送またはpdfにて、提出願います。(ご提出先アドレス:mcmp@jnc-corp.co.jp) 受領次第、ID等を発行させていただきます。
 - 撮影は明るい場所で行い、影や照明の反射等が映らないようにして下さい。
 - コロニーがはっきりと映っている場合は、おおよそ正しく検出が可能です。
 - コロニーが極端に小さい、または薄い場合は、正しいカウントが難しいことがあります。
 - EC等2色以上のコロニーが発育した場合は、色を識別してそれぞれをカウントすることはできません。
- ※今後もお客様の声を反映しながら、改良を進めてまいります。

〈操作画面〉

メニュー **撮影** **カウント数表示**

MC-Media Pad™

Jcoco

Shoot

Result

Past data

Logout

Jcoco MC-Media Pad™

Past data / 過去データ

Upload date: 2024/04/20 ~ 2024/06/24

Type: ALL ACplus CC

YM Aerobic Count Other

Search

42 Results New to old

Download(CSV)

© 2023 JNC CORPORATION

撮影画面: CC, YM, Aerobic Count, Other. Shoot the whole sheet within the frame. 160414CC 1905E

Upload photos in your phone. Upload

保存画像のUpload (スキャナーでとり込んだ画像等)

過去データの検索、表示

CSVファイルのDownload

修正機能 画像を拡大し、コロニー数を修正可能 ※ブラウザ版では、Zoomボタンで拡大できます。