

前 言

- 第 1 部分：取样指南；
- 第 2 部分：检验样品的制备与稀释；
- 第 3 部分：嗜冷菌微生物菌落计数。

- 第 4 部分：嗜冷菌微生物菌落计数；
- 第 5 部分：冰点下降法。

附录A 附录B 附录C 附录D 附录E 附录F 附录G 附录H 附录I 附录J 附录K 附录L 附录M 附录N 附录O 附录P 附录Q 附录R 附录S 附录T 附录U 附录V 附录W 附录X 附录Y 附录Z

- 4.4 三角瓶或玻璃瓶。
- 4.5 试管(三角瓶或玻璃瓶)。
- 4.6 吸管:容量 1 mL,吸头 1.75 mm~3.0 mm。
- 4.7 刻度吸管:10 mL 或 20 mL 带有棉塞或配备机械吹吸装置的大容量刻度吸管。
- 4.8 玻璃珠:直径约 6 mm。

A. Q. = 单位温度补偿用 硅电阻在 0.0.11 的处

5.4.3 储存

若稀释液不立即使用,宜将其存放在温度为 0℃~5℃的暗处,但时间不宜超过 1 个月。

6 取样

取样按照 SN/T 2552.1。实验室收到的样品应保证具有代表性,并在运输及储藏过程中无损坏。

7 操作步骤

7.1 总则

整个操作过程中,测试样品、初始悬浮液和十倍梯度稀释液温度不应超过 20℃温度。对某种特定

的细菌检验(如,沙门氏菌等),需要专用技术或预防措施。7.2 与 7.3 的操作不得在阳光直射的地方进

7.2.4 奶酪和加工奶酪

均质器或蠕动式均质器内,加入 90 mL(若样品为 25 g 则加入 225 mL)稀释液(柠檬酸钠溶液或磷酸氢二钾溶液, pH 7.5±0.1),均质 1 min~3 min 直到奶酪充分分散。若使用旋转式均质器,给予足够时间

释液,振摇使样品分散。

按照 7.3 制备高稀释度的样液。

7.2.9 发酵乳和酸奶油

称取 1.0 g 或 2.5 g 测试样品于一个玻璃磨碎的三角瓶中,加入 90 mL(25 g 则加 225 mL) pH7.5 $\pm$ 0.2

磷酸盐缓冲液,充分混合,充分混匀后静置 10 min。

按照 7.3 制备高稀释度的样液。

7.2.10 酸奶油和酸乳

附 录 A
(规范性附录)
培养基和试剂

A.1 蛋白胨盐溶液

胰酪胨	1.0 g
氯化钠(NaCl)	0.5 g

蒸馏水 1 000 mL

将各组分溶解在水中,必要时稍微加热。采用 5.1 中的酸碱溶液调整其 pH 在 25℃时达到 7.0 ± 0.2 。

A.2 1/4 Ringer 氏溶液

氯化钠(NaCl)	2.25 g
-----------	--------

氯化钾(KCl) 0.105 g

无水氯化钙(CaCl_2) 0.06 g

碳酸氢钠(NaHCO_3) 0.05 g

蒸馏水 1 000 mL

将各组分溶解在水中,采用 5.1 中的酸碱溶液调节 pH 值,使灭菌后的溶液在 25℃时 pH 为 6.9 ± 0.2 。

A.3 蛋白胨溶液

蛋白胨 1.0 g

蒸馏水 1 000 mL

将蛋白胨溶解在水中,采用 5.1 中的酸碱溶液调节 pH,使灭菌后的 pH 在 25℃时为 7.0 ± 0.2 。

时达到 7.0 ± 0.2 。

A.6 柠檬酸钠溶液〔用于奶酪和(滚筒)干乳〕

蒸馏水

1 000 mL

将 10 g 柠檬酸钠溶于 1 L 水中，搅拌均匀，使溶液 pH 值为 7.0。将溶液加热至 60℃，用 5.1 中所述的酚酞液调

中华人民共和国出入境检验检疫
行 业 标 准
乳及乳制品卫生微生物学检验方法