

前 言

SN/T 2552《乳及乳制品卫生微生物学检验方法》分为十三个部分：

——第2部分：检验样品的制备与稀释；

——第3部分：酵母、霉菌菌落计数；

第4部分：大肠菌群、沙门氏菌、志贺氏菌、

金黄色葡萄球菌、单核细胞增生性李斯特氏菌、

——第6部分：柠檬酸杆菌检验；

——第7部分：阴沟肠杆菌检验；

第8部分：沙门氏菌、志贺氏菌、单核细胞增生性李斯特氏菌、

SN/T 2552 的大部分规定了在 25℃ 条件下检测和计数乳及乳制品中酵母、霉菌菌落形成单位

本部分适用于牛奶、液体奶制品、奶粉、干甜乳清粉、干燥干酪乳、乳糖、奶酪、酸性酪蛋白、乳酸干酪

APR 1968

——制备十倍样品稀释液的混合时间。

7.2 样品和初始稀释液制备

按照 SN/T 2552.2 的规定执行。

按照 SN/T 2552.2 的规定执行。

7.4 操作的持续时间

从开始制备初始匀液到样品匀液与培养基混匀所用时间不应超过 15 min。

7.5 接种和培养

7.5.1 接种：将接种环灭菌后，用接种环挑取菌液，接种于斜面培养基中，接种量为 1 mL。接种后，将斜面培养基置于 37℃ 培养箱中培养。

$$N = \frac{\sum C}{n_1} \dots\dots\dots (1)$$

式中:

$\sum C$ ——保留的计数培养皿中菌落总数;

n_1 ——在第 1 个稀释度中含有 10 CFU~150 CFU 菌落的培养皿数;

本条公式适用于含有 10 CFU~150 CFU 菌落的培养皿数

d ——与第 1 个稀释度相应的稀释系数。

如果有超过 2 个可计数的稀释度(菌落数在 10 CFU~150 CFU 之间),应考虑进行下一个稀释度进行修改公式,如果是 3 个稀释度,变为式(2):

$$N = \frac{\sum C}{(n_1 + 0.1n_2 + 0.01n_3)d} \dots\dots\dots (2)$$

式中:

n_3 ——保留的菌落数在 10 CFU~150 CFU 之间第 3 个稀释度培养皿数目。

结果按数值修约规则修约至两位有效数值,如果取全的数字是 5,其右边的数字全为零,则 5 左

附 录 A
(规范性附录)
培 养 基

A. 1 酵母浸膏、葡萄糖、土霉素、琼脂培养基

A. 1.1 基础培养基

A. 1.1.1 成分

酵母浸膏	5.0 g
葡萄糖(C ₆ H ₁₂ O ₆)	20.0 g
琼脂	10 g~15 g ¹⁾
水	900 mL

A. 1.1.2 制备

将各成分或脱水完全培养基溶解于水中,必要时需加热。
必要时,调整 pH 值,使灭菌后培养基的 pH 在 25 ℃时为 6.6。
121 ℃±1 ℃高压灭菌 15 min。

A. 1.2 盐酸土霉素溶液

A. 1.2.1 成分

盐酸土霉素(C ₂₂ H ₃₀ O ₁₁ ·HCl)	50 mg
蒸馏水	50 mL

A. 1.2.2 制备

将盐酸土霉素溶于蒸馏水中,所用蒸馏水配用前,必须灭菌

A. 1.3 完全培养基

A. 1.3.1 成分

A.2 酵母浸膏、葡萄糖、氯霉素、琼脂培养基

A.2.1 成分

酵母浸膏	5.0 g
葡萄糖($C_6H_{12}O_6$)	20.0 g
氯霉素($C_{11}H_{12}Cl_2N_2O_5$)	0.1 g ²⁾
琼脂	12 g~15 g ³⁾
蒸馏水	1 000 mL

A.2.2 制备

将各成分溶于蒸馏水中,必要时加热。

必要时,调整 pH 值,使灭菌后培养基在 25℃ 时的 pH 值为 6.6。

将琼脂培养基分装到合适的容器中。

121℃±1℃ 高压灭菌 15 min。

2) 为得到最终浓度为 100 μg/mL 的培养基。

3) 根据琼脂凝胶的强度而定。

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
第 2 部分：总菌、霉菌和酵母菌数

SN/T 2552.3—2010

*

中国标准出版社出版