

大肠菌群测试片

品牌： 酶联生物

规格： 24 片/包

用途： 食品、饮用水、原料和食品加工设备表面大肠菌群的检测

其它： 有效期：1 年

产品详细介绍

食品、饮用水、原料和食品加工设备表面大肠菌群的检测

性能特点

1、原理及适用范围

大肠菌群是评价食品卫生质量的重要指标之一，目前已被广泛应用于食品卫生检验工作中。大肠菌群多存在于温血动物粪便、人类经常活动的场所以及有粪便污染的地方，大肠菌群数的高低，表明了食品及食品生产过程中受污染的程度。大肠菌群测试片含有选择性培养基、大肠菌群特异性半乳糖苷酶的显色指示剂和高分子吸水凝胶，运用微生物测试片专有技术，做成一次性快速检验产品。

本产品适合于食品、饮用水及原料中大肠菌群的计数，也可用于食品加工设备表面的卫生检测。执行标准：食品安全国家标准 食品微生物学检验大肠菌群计数（GB 4789.3）。

2、操作方法

2.1、样品处理：取样品 25mL (g) 放入含有 225mL 灭菌磷酸缓冲液稀释液（或生理盐水）的取样罐或均质杯内，制成 1:10 的样品匀液，用 1mL 灭菌吸管吸取 1:10 样品匀液 1mL，注入含有 9mL 稀释液的试管内，振摇后成为 1:100 的样品匀液。

2.2、接种：一般食品选 2~3 个适宜的稀释度进行检测，含菌量少的液体样品（如饮用纯水和矿泉水等）可直接吸取原液进行检测。将大肠菌群测试片置于平坦实验台面，揭开上层膜，用无菌吸管吸取 1mL 样品匀液慢慢均匀地滴加到纸片上，然后将上层膜缓慢盖下，静置 10s 左右使培养基凝固。每个稀释度接种两片。同时做一片空白阴性对照。

2.3、培养：将测试片叠在一起放回原自封袋中，并封口，透明面朝上水平置于恒温培养箱内，堆叠片数不超过 12 片。培养温度为 $36^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$ ，培养 15~24h。

3、计数原则及报告方式

3.1、培养后纸片上的蓝色菌落为大肠菌群菌落，选择菌落数在 15CFU~150CFU 之间的纸片进行计数。

3.2、若两个稀释度的菌落数均在 15CFU~150CFU 之间，则取其平均菌落数乘以稀释倍数报告之，即为每毫升（或每克）样品中的大肠菌群菌落数。

3.3、如果所有稀释度的测试片上的菌落数都小于 15CFU，则计数稀释度最低的测试片上的平均菌落数乘以稀释倍数报告之。

3.4、如果所有稀释度的测试片上均无菌落生长，则以小于 1 乘以最低稀释倍数报告之。

3.5、如果最高稀释度的测试片上的菌落数大于 150CFU 个时，计数最高稀释度的测试片上的平均菌落数乘以稀释倍数报告之。计数菌落数大于 150CFU 的测试片时，也可计数一个或两个具有代表性的方格内的菌落数，换算成单个方格内的菌落数后乘以 20(纸片生长面积为 20cm^2)即为测试片上估算的菌落数。报告单位以 CFU/mL（或 CFU/g）表示。

4、保存条件

本产品需存放在 4℃~10℃冰箱中，保质期为一年，铝箔袋打开后,未用完的纸片要放回铝箔袋中封好，放到冰箱中，一个月内用完。在高湿度的环境中可能出现冷凝水，最好在拆封前将整包回温至室温。

5、附加说明

4.1、大肠菌群测试片不但可以大大缩短检测时间，而且检测结果与传统方法很接近，符合率可达 90%左右。

4.2、样品匀液的 pH 值应在 6.5~7.5 之间，必要时用 1mol/L 氢氧化钠（NaOH）或 1mol/L 盐酸（HCl）调 pH。