

菌落总数测试片

品牌： 酶联生物

规格： 24 片/包

用途： 饮用水、各类食品菌落的总数检测

其它： 保质期：1 年

产品详细介绍

饮用水、各类食品菌落的总数检测

性能特点

1、原理及适用范围

菌落总数是指样品经过处理，在一定条件下培养后所得 1mL(g)检样或单位面积样品中所含菌落的总数，是最常用的微生物检测项目。菌落总数测试片是一种预先准备好的一次性培养基产品，含有标准的营养培养基，冷水可溶性的吸水凝胶和脱氢酶指示剂氯化三苯基四氮唑（TTC），菌落在测试片上呈红色，这样可缩短计数时间和增强计数效果。

本产品适合于各类食品及食品原料中菌落总数的测定，也可用于检测食品加工容器、操作台和其他设备表面的菌落总数。执行标准：食品安全国家标准 食品微生物学检验菌落总数测定（GB 4789.2）。

2、操作方法

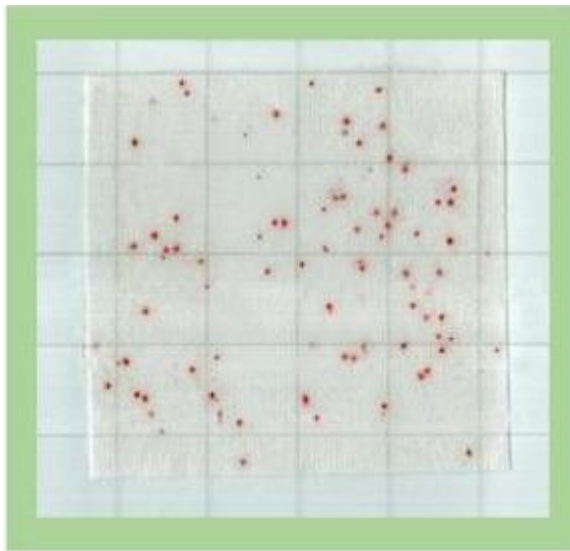
2.1、样品处理：取样品 25mL（g）放入含有 225mL 灭菌磷酸缓冲液稀释液（或生理盐水）的取样罐或均质杯内，制成 1:10 的样品匀液，必要时用 1mol/LNaOH 或 1mol/L HCl 溶液调节样品匀液 pH 至 6.6~7.2。用 1mL 灭菌吸管吸取 1:10 样品匀液 1mL，注入含有 9mL 稀释液的试管内，振摇后成为 1:100 的样品匀液，以此类推，做出 1:1000 等稀释度的样品匀液，每次换一支吸管。

2.2、接种：一般食品选 2~3 个稀释度进行检测，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。将菌落总数测试片（BB202）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，然后再将上层膜缓慢盖下，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。一般食品培养温度为 $36^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$ ，培养 15~24h；水产品培养温度为 $30^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$ ，培养 48h。

3、结果判读

细菌在测试片上生长后会显示红色斑点，选择菌落数适中（30~300 个）的测试片进行计数，乘以稀释倍数后即为每毫升（或每克）样品中所含的细菌菌落总数。



菌落总数测试片

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。