

霉菌酵母菌检测板

品牌： 酶联生物

规格： 5片/包（4包一盒，20片）

用途： 酶联生物霉菌酵母菌检测板可用于各类食品及饮用水中霉菌和酵母菌的计数，非常适合于食品卫生检验部门和食品生产企业使用。

其它： 有效期：一年

产品详细介绍

酶联生物霉菌酵母菌检测板可用于各类食品及饮用水中霉菌和酵母菌的计数，非常适合于食品卫生检验部门和食品生产企业使用。

性能特点

1、原理及适用范围

霉菌和酵母菌广泛存在于空气、水和土壤中，绝大部分对人体无害，但有些霉菌对人体有害，如黄曲霉，它分泌的黄曲霉毒素是一种强致癌物。霉菌还可引起食物霉变，会刺激人体消化道、胃部等，严重的还可损伤肝脏，造成食物中毒。霉菌酵母菌检测板由营养培养基、吸水凝胶和酶显色剂等组成。与传统方法相比，省去了配制培养基、消毒和培养器皿的清洗处理等大量辅助性工作，随时可以开始进行抽样检测，而且操作简便，通过酶显色剂的放大作用，使菌落提前清晰地显现出来，培养时间由一周缩短为48h，本品可用于各类食品及饮用水中霉菌和酵母菌的计数，非常适合于食品卫生检验部门和食品生产企业使用。执行标准：《食品安全国家标准 微生物学检验 霉菌和酵母计数》（GB 4789.15）

2、操作方法

2.1 样品处理：取样品 25 mL (g) 放入含有 225 mL 无菌水的取样罐或均质袋内，充分摇匀，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 无菌水的试管内，反复吸吹 50 次成为 1:100 的样品匀液，以此类推，根据对样品污染状况的估计，选择样品匀液的稀释度，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。将霉菌酵母菌检测板置于平坦实验台面，揭开上层膜，用无菌吸管吸取 1mL 样品匀液滴加到检测板内，迅速贴好上层膜并水平晃动检测板，使样品稀释液均匀吸附在滤纸上，静置 10 s 左右，待样品匀液完全被吸附在滤纸上。每个稀释度接种两片，做好空白阴性对照。

2.3 培养：将检测板叠在一起，倒置于恒温培养箱内。29℃±1℃，培养 48~72 h。

3、结果判读

霉菌和酵母菌在检测板上生长后会显示蓝色斑点，霉菌菌落显示的斑点略大呈放射状，酵母菌落则较小而圆滑，许多霉菌在培养后期会呈现其本身特有的颜色。选择菌落数适中（10~150CFU）的检测板进行计数，乘以稀释倍数后即为每毫升（克）样品中霉菌和酵母菌的数目。

例次	稀释度及菌落数			菌落总数/ (CFU/g 或 CFU/mL)	报告方式 (CFU/g 或 CFU/mL)
	10 ⁻¹	10 ⁻²	10 ⁻³		
1	158	76	5	7600	7.6×10 ³
2	多不可计	352	169	169000	1.7×10 ⁵
3	8	5	1	80	8.0×10
4	0	0	0	<1×10	<10

4、计数原则及报告方式

4.1 通常选择菌落在 10~150CFU 之间的检测板进行计数，取平均值乘以稀释倍数报告之（见例 1）。

4.2 若所有稀释度的平均菌落数均大于 150 CFU，则对稀释度最高的检测板进行计数，乘以稀释倍数报告之，其他检测板可记录为多不可计（见例 2）。

4.3 若所有稀释度的平均菌落数均小于 10 CFU，则应按稀释度最低的平均菌落数乘以稀释倍数报告之（见例 3）。

4.4 若所有的稀释度（包括液体样品原液）均无菌落生长，则以小于 1 乘以最低稀释倍数报告之（见例 4）。

5、附加说明

5.1 由于霉菌常以孢子的形式于空气中到处传播，而多种样品是要求霉菌酵母菌不得检出，因此检测霉菌时需特别小心操作，取样用品、稀释用水和吸管吸头等均需仔细消毒，接种时尽量避免空气流动，动作要干净利落，每次最好用无菌水接种两片空白对照，以免出现假阳性结果。

5.2 注意使用过的检测板上带有活菌，需及时按照生物安全废弃物处理原则进行处理。