

GB 4789.13—2012

#### A.7.3.2 制法

将沙黄溶解于95%乙醇中,然后用蒸馏水稀释。

#### A.7.4 染色方法

涂片在火焰上固定,滴加结晶紫染液,染色1 min,水洗。滴加革兰氏碘液,作用1 min,水洗。滴加95%乙醇脱色约15 s~30 s,直至染色液被洗掉,不要过分脱色,水洗。滴加沙黄复染液,复染1 min,水洗、待干、镜检。

#### A.8 硝酸盐还原试剂

##### A.8.1 甲液(对氨基苯磺酸溶液)

在1 000 mL 5 mol/L 乙酸中溶解8 g 对氨基苯磺酸。

##### A.8.2 乙液( $\alpha$ -萘酚乙酸溶液)

在1 000 mL 5 mol/L 乙酸中溶解5 g  $\alpha$ -萘酚。

#### A.9 缓冲甘油-氯化钠溶液

##### A.9.1 成分

甘油	100.0 mL
氯化钠	4.2 g
磷酸氢二钾(无水)	12.4 g
磷酸二氢钾(无水)	4.0 g
蒸馏水	900.0 mL
pH7.2±0.1	

##### A.9.2 制法

将以上成分加热至完全溶解,调节pH,121 °C 高压灭菌15 min。配制双料缓冲甘油溶液时,用甘油200 mL 和蒸馏水800 mL。

GB 4789.13—2012



# 中华人民共和国国家标准

GB 4789.13—2012

## 食品安全国家标准

### 食品微生物学检验 产气荚膜梭菌检验



GB 4789.13-2012

版权专有 侵权必究

\*

书号:155066·1-45324

定价: 16.00 元

2012-05-17 发布

2012-07-17 实施

中华人民共和国卫生部 发布

中 华 人 民 共 和 国  
国 家 标 准  
食 品 安 全 国 家 标 准

食 品 微 生 物 学 检 验 产 气 荚 膜 梭 菌 检 验

GB 4789.13—2012

\*

中国标准出版社出版发行  
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100013)  
北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址 www.spc.net.cn  
总编室:(010)64275323 发行中心:(010)51780235  
读者服务部:(010)68523946

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷  
各地新华书店经销

\*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 17 千字  
2012年7月第一版 2012年7月第一次印刷

\*

书号:155066·1-45324 定价 16.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换  
版权专有 侵权必究  
举报电话:(010)68510107

### A.5.2 制法

将硫酸亚铁溶于蒸馏水中,不断搅拌,缓慢加入1 000 mL牛奶中,混匀。分装大试管,每管10 mL,118 ℃高压灭菌12 min。本培养基必须新鲜配制。

### A.6 0.1%蛋白胨水

#### A.6.1 成分

蛋白胨	1.0 g
蒸馏水	1 000.0 mL
pH7.0±0.2	

#### A.6.2 制法

加热溶解,调节pH,121 ℃高压灭菌15 min。

### A.7 革兰氏染色液

#### A.7.1 结晶紫染色液

##### A.7.1.1 成分

结晶紫	1.0 g
95%乙醇	20.0 mL
1%草酸铵水溶液	80.0 mL

##### A.7.1.2 制法

将结晶紫完全溶于乙醇中,然后与草酸铵溶液混合。

#### A.7.2 革兰氏碘液

##### A.7.2.1 成分

碘	1.0 g
碘化钾	2.0 g
蒸馏水	300.0 mL

##### A.7.2.2 制法

将碘与碘化钾先混合,加入蒸馏水少许振摇,待完全溶解后,再加入蒸馏水至300 mL。

#### A.7.3 沙黄复染液

##### A.7.3.1 成分

沙黄	0.25 g
95%乙醇	10.0 mL
蒸馏水	90.0 mL

## A.3 缓冲动力-硝酸盐培养基

## A.3.1 成分

蛋白胨	5.0 g
牛肉粉	3.0 g
硝酸钾	5.0 g
磷酸氢二钠	2.5 g
半乳糖	5.0 g
甘油	5.0 mL
琼脂	3.0 g
蒸馏水	1 000.0 mL
pH7.3±0.2	

## A.3.2 制法

将以上成分加热煮沸至完全溶解,调节 pH,分装试管,每管 10 mL,121 °C 高压灭菌 15 min。如果当天不用,置 4 °C 左右冷藏保存。临用前煮沸或流动蒸汽加热 15 min,迅速冷却至接种温度。

## A.4 乳糖-明胶培养基

## A.4.1 成分

蛋白胨	15.0 g
酵母粉	10.0 g
乳糖	10.0 g
酚红	0.05 g
明胶	120.0 g
蒸馏水	1 000.0 mL
pH7.5±0.2	

## A.4.2 制法

加热溶解蛋白胨、酵母粉和明胶于 1 000 mL 蒸馏水中,调节 pH,加入乳糖和酚红。分装试管,每管 10 mL,121 °C 高压灭菌 10 min。如果当天不用,置 4 °C 左右冷藏保存。临用前煮沸或流动蒸汽加热 15 min,迅速冷却至接种温度。

## A.5 含铁牛乳培养基

## A.5.1 成分

新鲜全脂牛奶	1 000.0 mL
硫酸亚铁( $\text{FeSO}_4 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$ )	1.0 g
蒸馏水	50.0 mL

## 前 言

本标准代替 GB/T 4789.13—2003《食品卫生微生物学检验 产气荚膜梭菌检验》。

本标准与 GB/T 4789.13—2003 相比,主要变化如下:

- 修改了标准的中文名称;
- 修改了样品制备过程;
- 修改了培养基与试剂;
- 修改了操作步骤;
- 修改了菌数计算部分;
- 增加了附录 A。