



中华人民共和国出入境检验检疫行业标准

SN/T 2566—2010

食品中霉菌和酵母菌的计数
Petrifilm™ 测试片法

Enumeration of mould and yeast in foods—
Petrifilm™ yeast and mold count plate method

2010-05-27 发布

2010-12-01 实施

中华人民共和国
国家质量监督检验检疫总局 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由国家认证认可监督管理委员会提出并归口。

本标准起草单位：中华人民共和国辽宁出入境检验检疫局、大连启源科技发展有限公司、3M 中国有限公司。

本标准主要起草人：刘淑艳、卢行安、曹际娟、郑秋月、蒋丹、宋惠君、徐君怡、马惠蕊、王秋艳、王刚、赵昕、齐震玉、徐杨、陈畅、王海燕、周振亚。

食品中霉菌和酵母菌的计数

Petrifilm™ 测试片法

1 范围

本标准规定了食品中霉菌和酵母菌的 Petrifilm™ 测试片计数方法。

本标准适用于食品中霉菌、酵母菌的检验计数。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件，凡是不注日期的引用文件，其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB 19489 实验室 生物安全通用要求

3 原理

Petrifilm™ 酵母菌和霉菌(Petrifilm™ Yeast and Mold, PYM)测试片¹⁾是一种预先制备好培养基的霉菌和酵母菌计数碟片。培养基中含有作为载体的冷水可溶性凝胶和对酵母菌和霉菌敏感的 5-溴-4-氯-3 吡啶基-磷酸盐指示剂，以及抑制细菌生长的四环素、氯霉素。圆形生长区域中划分为 30 个 1 cm × 1 cm 便于计数的方格。

4 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

4.1

霉菌和酵母菌 mold and yeast

霉菌系以孢子、分生孢子或菌丝片断进行传播的形成菌丝体的微小真菌；酵母菌系主要靠发芽无性繁殖的单个细胞真菌。

5 设备和材料

- 5.1 恒温培养箱：25℃～28℃。
- 5.2 冰箱：0℃～4℃。
- 5.3 均质器(旋刀式或拍击式)或等效的设备。
- 5.4 无菌吸管 1 mL(具 0.01 mL 刻度)、10 mL(具 0.1 mL 刻度)或电子移液器。
- 5.5 Petrifilm™ 测试片压板。
- 5.6 振荡器。

1) Petrifilm™ 酵母菌和霉菌测试片由美国 3M 公司提供的产品的商品名。给出这一信息是为了方便本标准的使用者，并不表示对该产品的认可。如果其他等效产品具有相同的效果，则可使用这些等效产品。