



中华人民共和国国家标准

GB 4789.16—2016

食品安全国家标准 食品微生物学检验 常见产毒霉菌的形态学鉴定

2016-12-23 发布

2017-06-23 实施

中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会
国家食品药品监督管理总局 发布

前 言

本标准代替 GB/T 4789.16—2003《食品卫生微生物学检验 常见产毒霉菌的鉴定》

本标准与 GB/T 4789.16—2003 相比,主要修改如下:

- 标准名称修改为“食品安全国家标准 食品微生物学检验 常见产毒霉菌的形态学鉴定”;
- 增加了检验程序;
- 增加了黑曲霉、炭黑曲霉、棒曲霉、红曲霉等产毒菌种;
- 修改了标准名称;
- 修改了设备和材料;
- 修改了培养基和试剂;
- 修改了各菌种形态描述;
- 修改了附录 A;
- 删除了黄绿青霉、岛青霉、皱褶青霉、产紫青霉、红青霉等菌种;
- 删除检索表原附录 B、附录 C、附录 D。

食品安全国家标准

食品微生物学检验

常见产毒霉菌的形态学鉴定

1 范围

本标准规定了食品中常见产毒真菌的鉴定方法。

本标准适用于曲霉属(*Aspergillus*)、青霉属(*Penicillium*)、镰刀菌属(*Fusarium*)及其他菌属中常见产毒真菌的鉴定。

2 设备和材料

除微生物实验室常规灭菌及培养设备外,其他设备和材料如下:

- 2.1 冰箱:2℃~5℃。
- 2.2 恒温培养箱:25℃±1℃。
- 2.3 显微镜:10倍~100倍。
- 2.4 目镜测微尺。
- 2.5 物镜测微尺。
- 2.6 生物安全柜。
- 2.7 恒温水浴箱。
- 2.8 接种钩。
- 2.9 分离针。
- 2.10 载玻片。
- 2.11 盖玻片。
- 2.12 不锈钢小刀或眼科手术小刀。

3 试剂和培养基

- 3.1 乳酸苯酚液:见 A.1。
- 3.2 查氏培养基:见 A.2。
- 3.3 马铃薯-葡萄糖琼脂培养基:见 A.3。
- 3.4 麦芽汁琼脂培养基:见 A.4。
- 3.5 无糖马铃薯琼脂培养基:见 A.5。

4 操作步骤

4.1 菌落特征观察:为了培养完整的菌落以供观察记录,可将纯培养物点种于平板上。曲霉、青霉通常接种查氏培养基,镰刀菌通常需要同时接种多种培养基,其他真菌一般使用马铃薯-葡萄糖琼脂培养基。将平板倒转,向上接种一点或三点,每个菌株接种两个平板,正置于25℃±1℃恒温培养箱中进行培