



中华人民共和国国家标准

GB 4789.15—2016

食品安全国家标准

食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

2016-10-19 发布

2017-04-19 实施

中华人民共和国
国家卫生和计划生育委员会 发布

前 言

本标准代替 GB 4789.15—2010《食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数》和 SN/T 2552.3—2010《乳及乳制品卫生微生物学检验方法 第 3 部分：酵母、霉菌菌落计数》。

本标准与 GB 4789.15—2010 相比，主要变化如下：

- 修改了设备和材料；
- 修改了培养基和试剂；
- 修改了检验程序和操作步骤；
- 修改了结果与报告；
- 修改了附录 A；
- 附录 B 修改为第二法。

食品安全国家标准

食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

1 范围

本标准规定了食品中霉菌和酵母(moulds and yeasts)的计数方法。

本标准第一法适用于各类食品中霉菌和酵母的计数,第二法适用于番茄酱罐头、番茄汁中霉菌的计数。

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 培养箱:28℃±1℃。
- 2.2 拍击式均质器及均质袋。
- 2.3 电子天平:感量0.1g。
- 2.4 无菌锥形瓶:容量500mL。
- 2.5 无菌吸管:1mL(具0.01mL刻度)、10mL(具0.1mL刻度)。
- 2.6 无菌试管:18mm×180mm。
- 2.7 旋涡混合器。
- 2.8 无菌平皿:直径90mm。
- 2.9 恒温水浴箱:46℃±1℃。
- 2.10 显微镜:10倍~100倍。
- 2.11 微量移液器及枪头:1.0mL。
- 2.12 折光仪。
- 2.13 郝氏计测玻片:具有标准计测室的特制玻片。
- 2.14 盖玻片。
- 2.15 测微器:具标准刻度的玻片。

3 培养基和试剂

- 3.1 生理盐水:见A.1。
- 3.2 马铃薯葡萄糖琼脂:见A.2。
- 3.3 孟加拉红琼脂:见A.3。
- 3.4 磷酸盐缓冲液:见A.4。

第一法 霉菌和酵母平板计数法

4 检验程序

霉菌和酵母平板计数法的检验程序见图1。