

GB 4789.35—2010

A.5.3 沙黄复染液

A.5.3.1 成分

沙黄	0.25 g
95%乙醇	10 mL
蒸馏水	90 mL

A.5.3.2 制法

将沙黄溶解于乙醇中,然后用蒸馏水稀释。

A.5.4 染色法

A.5.4.1 将涂片在酒精灯火焰上固定,滴加结晶紫染色液,染1 min,水洗。

A.5.4.2 滴加革兰氏碘液,作用1 min,水洗。

A.5.4.3 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。

A.5.4.4 滴加复染液,复染1 min。水洗、待干、镜检。

GB 4789.35—2010



# 中华人民共和国国家标准

GB 4789.35—2010

## 食品安全国家标准

### 食品微生物学检验 乳酸菌检验

National food safety standard

Food microbiological examination: Lactic acid bacteria



GB 4789.35-2010

版权专有 侵权必究

\*

书号:155066·1-40151

定价: 16.00 元

2010-03-26 发布

2010-06-01 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 乳 酸 菌 检 验  
GB 4789.35—2010

\*  
中国标准出版社出版发行  
北京复兴门外三里河北街16号  
邮政编码:100045  
网址 www.spc.net.cn  
电话:68523946 68517548  
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 15 千字  
2010年5月第一版 2010年5月第一次印刷

\*  
书号: 155066·1-40151 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)68533533

pH6.0

#### A.2.2 制法

将前面7种成分加入蒸馏水中,加热溶解,调节pH,加入中性红溶液。分装后121℃高压灭菌15 min~20 min。

#### A.3 乳酸杆菌糖发酵管

##### A.3.1 基础成分

牛肉膏	5.0 g
蛋白胨	5.0 g
酵母浸膏	5.0 g
吐温80	0.5 mL
琼脂	1.5 g
1.6%溴甲酚紫酒精溶液	1.4 mL
蒸馏水	1 000 mL

##### A.3.2 制法

按0.5%加入所需糖类,并分装小试管,121℃高压灭菌15 min~20 min。

#### A.4 七叶苷培养基

##### A.4.1 成分

蛋白胨	5.0 g
磷酸氢二钾	1.0 g
七叶苷	3.0 g
柠檬酸铁	0.5 g
1.6%溴甲酚紫酒精溶液	1.4 mL
蒸馏水	100 mL

##### A.4.2 制法

将上述成分加入蒸馏水中,加热溶解,121℃高压灭菌15 min~20 min。

#### A.5 革兰氏染色液

##### A.5.1 结晶紫染色液

###### A.5.1.1 成分

结晶紫	1.0 g
95%乙醇	20 mL
1%草酸铵水溶液	80 mL

###### A.5.1.2 制法

将结晶紫完全溶解于乙醇中,然后与草酸铵溶液混合。

##### A.5.2 革兰氏碘液

###### A.5.2.1 成分

碘	1.0 g
碘化钾	2.0 g
蒸馏水	300 mL

###### A.5.2.2 制法

将碘与碘化钾先进行混合,加入蒸馏水少许,充分振摇,待完全溶解后,再加蒸馏水至300 mL。

**附录 A**  
(规范性附录)  
**培养基及试剂**

**A.1 MRS 培养基****A.1.1 成分**

蛋白胨	10.0 g
牛肉粉	5.0 g
酵母粉	4.0 g
葡萄糖	20.0 g
吐温 80	1.0 mL
K <sub>2</sub> HPO <sub>4</sub> · 7H <sub>2</sub> O	2.0 g
醋酸钠 · 3H <sub>2</sub> O	5.0 g
柠檬酸三铵	2.0 g
MgSO <sub>4</sub> · 7H <sub>2</sub> O	0.2 g
MnSO <sub>4</sub> · 4H <sub>2</sub> O	0.05 g
琼脂粉	15.0 g
pH6.2	

**A.1.2 制法**

将上述成分加入到 1 000 mL 蒸馏水中,加热溶解,调节 pH,分装后 121 °C 高压灭菌 15 min~20 min。

**A.1.3 莫匹罗星锂盐(Li-mupirocin)改良 MRS 培养基**

**A.1.3.1 莫匹罗星锂盐(Li-mupirocin)储备液制备:**称取 50 mg 莫匹罗星锂盐(Li-mupirocin)加入到 50 mL 蒸馏水中,用 0.22 μm 微孔滤膜过滤除菌。

**A.1.3.2 制法**

将 A.1.1 成分加入到 950 mL 蒸馏水中,加热溶解,调节 pH,分装后于 121 °C 高压灭菌 15 min~20 min。临用时加热熔化琼脂,在水浴中冷至 48 °C,用带有 0.22 μm 微孔滤膜的注射器将莫匹罗星锂盐(Li-mupirocin)储备液加入到熔化琼脂中,使培养基中莫匹罗星锂盐(Li-mupirocin)的浓度为 50 μg/mL。

**A.2 MC 培养基****A.2.1 成分**

大豆蛋白胨	5.0 g
牛肉粉	3.0 g
酵母粉	3.0 g
葡萄糖	20.0 g
乳糖	20.0 g
碳酸钙	10.0 g
琼脂	15.0 g
蒸馏水	1 000 mL
1%中性红溶液	5.0 mL

**前 言**

本标准代替 GB/T 4789.35—2008《食品卫生微生物学检验 食品中乳酸菌检验》。

本标准与 GB/T 4789.35—2008 相比,主要变化如下:

——修改了乳酸菌总数、乳杆菌、双歧杆菌和嗜热链球菌的计数方法。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

——GB 4789.35—1996、GB/T 4789.35—2003、GB/T 4789.35—2008。