

一、测定标准

GB/T 4789.3-2008

二、样品

**乳粉、饼干、米面、蛋糕
饮料**

三、固体样品的操作步骤

1. 取培养基

无菌生理盐水1瓶和1支； LST双料3支、单料6支



2. 称样

消毒、天平、点酒精灯，称24.5克~25.4克，整理

3. 样品处理

消毒，点酒精灯，样品溶解混匀

4. 初发酵接种

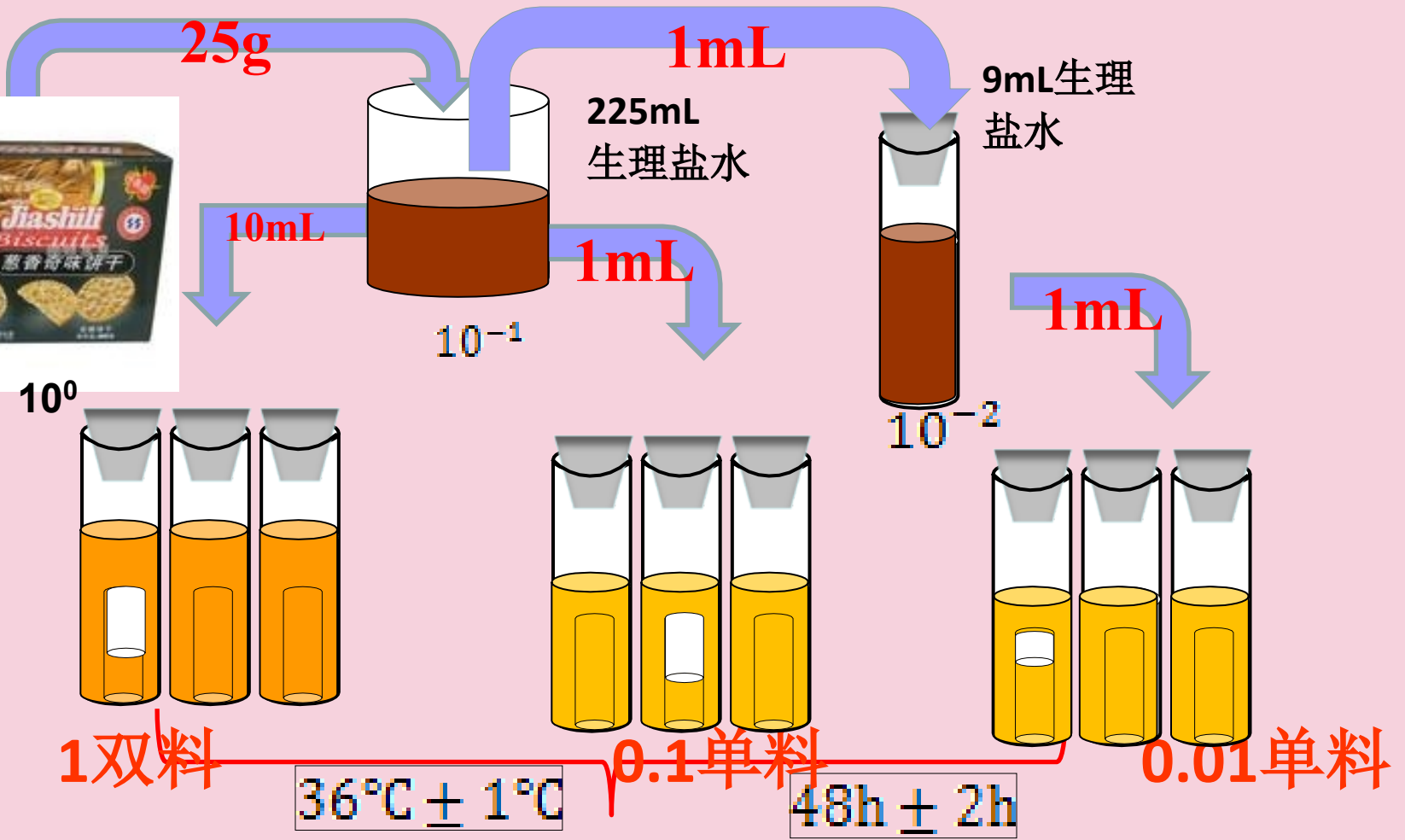
试管写好标记；点酒精灯，放过滤网

稀释、初发酵接种



检测流程

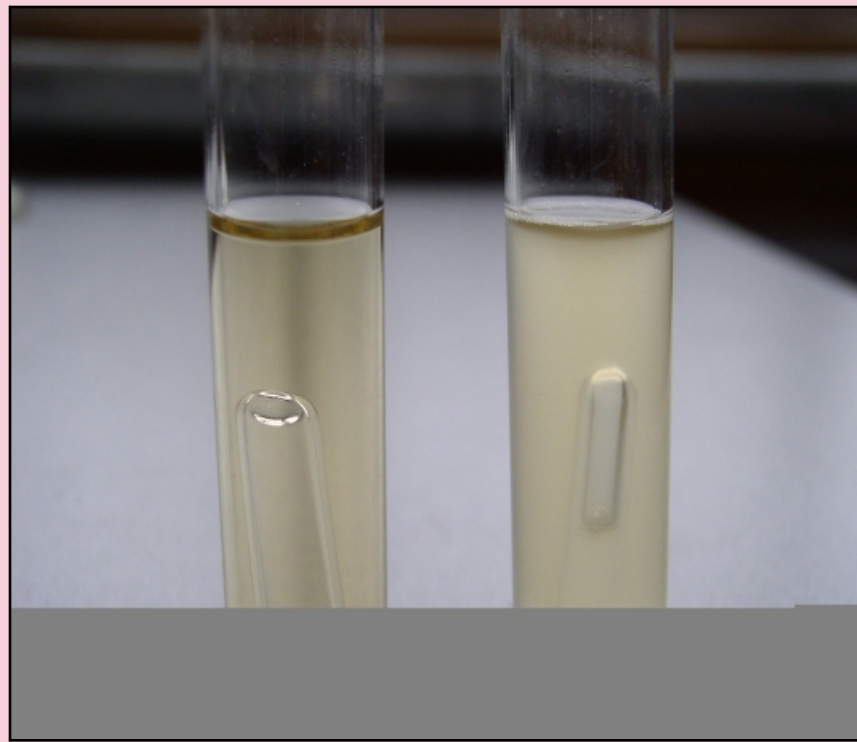
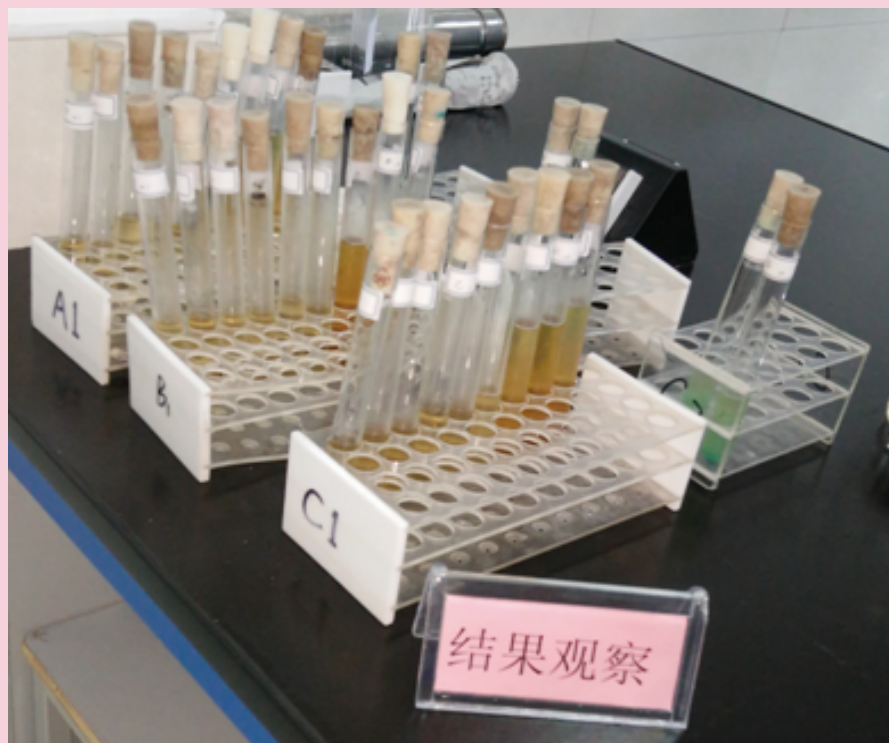
(固体)



5. 初发酵结果观察

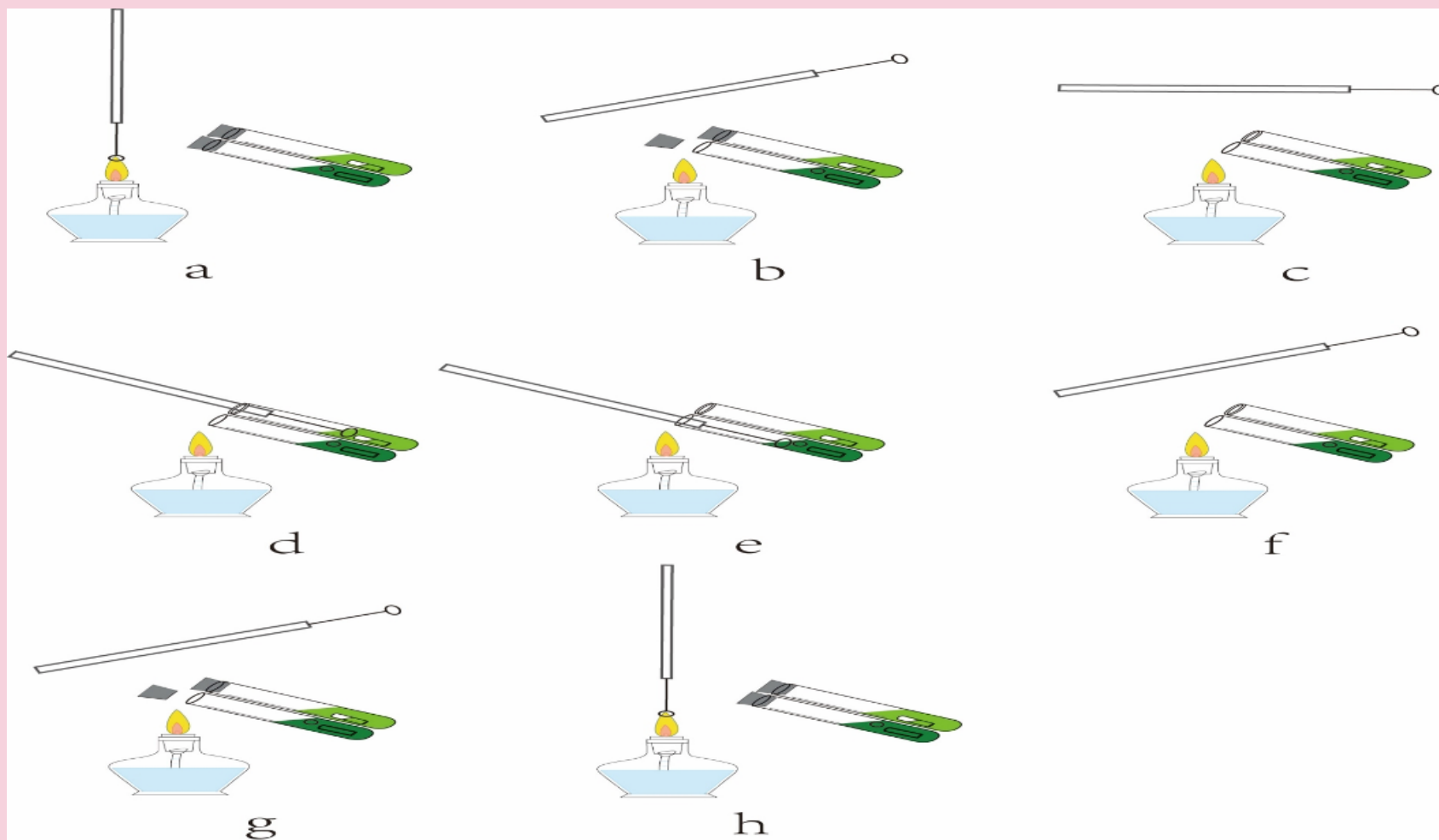
产气用“+”表示；结果记录于实验报告

注意：拿检样量为1、0.1、0.01的试管架



6. 复发酵接种

取BGLB培养基（根据初发酵阳性管数）；写好检样量（一一对应）；双管法接种



7. 复发酵观察

结果记录于实验报告



8. 培养

将接种好的初发酵和复发酵试管于 $36^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$
恒温培养箱培养 $48\text{h} \pm 2\text{h}$

9. 查表报告

字迹清晰；杠改法；结果报告方式；签名等

10. 整理

桌面消毒，整理，仪器清洗

表B.1 大肠菌群最可能数（MPN）检索表

阳性管数			MPN	95%可信限		阳性管数			MPN	95%可信限	
0.10	0.01	0.001		下限	上限	0.10	0.01	0.001		下限	上限
0	0	0	<3.0	--	9.5	2	2	0	21	4.5	42
0	0	1	3.0	0.15	9.6	2	2	1	28	8.7	94
0	1	0	3.0	0.15	11	2	2	2	35	8.7	94
0	1	1	6.1	1.2	18	2	3	0	29	8.7	94
0	2	0	6.2	1.2	18	2	3	1	36	8.7	94
0	3	0	9.4	3.6	38	3	0	0	23	4.6	94
1	0	0	3.6	0.17	18	3	0	1	38	8.7	110
1	0	1	7.2	1.3	18	3	0	2	64	17	180

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/837144061152006123>