

# 大肠菌群检测板

**品牌：** 酶联生物

**规格：** 5片/包（4包一盒，20片）

**用途：** 大肠菌群的测定

**其它：** 有效期：一年

## 产品详细介绍

大肠菌群的测定

## 性能特点

### 1、原理及适用范围：

大肠菌群是评价食品卫生质量的重要指标之一，目前已被广泛应用于食品卫生检验工作中。大肠菌群多存在于温血动物粪便、人类经常活动的场所以及有粪便污染的地方，大肠菌群数的高低，表明了食品及食品生产过程中受污染的程度。

大肠菌群检测板含有选择性培养基、大肠菌群特异性酶的显色指示剂和高分子吸水凝胶，运用微生物检测板专有技术，做成一次性快速检验产品。本产品适合于食品及原料中大肠菌群的计数，如消毒牛乳、冷饮和调味品等样品的检测，也可用于表面的卫生检测。

**执行标准：** 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 大肠菌群计数》（GB 4789.3）；中华人民共和国出入境检验检疫行业标准《食品中大肠菌群和大肠杆菌快速计数法——Petrifilm™ 检测板法》（SN/T 1896）。

## 2、操作方法

**2.1 样品处理：**取样品 25 mL (g) 放入含有 225 mL 灭菌磷酸缓冲液（或生理盐水）的取样罐或均质袋内，制成 1:10 的样品匀液，根据样品污染程度及检验需要，可进一步制成 10 倍递增的样品稀释液。

**2.2 接种：**一般食品选 2~3 个适宜的稀释度进行检测，含菌量少的液体样品（如饮用纯水和矿泉水等）可直接吸取原液进行检测。将大肠菌群检测板置于平坦实验台面，揭开上层膜，用无菌吸管吸取 1 mL 样品匀液滴加到检测板内，迅速贴好上层膜并水平晃动检测板，让样品匀液均匀吸附在滤纸上，静置 10 s 左右，待样品匀液完全被吸附在滤纸上。每个稀释度接种两片。做好空白阴性对照。

**2.3 培养：**将检测板叠在一起，倒置放于培养箱内。培养温度为  $36^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$ ，培养 15~24h。

## 3、结果判读

培养后纸片上的蓝色菌落为大肠菌群菌落，选择菌落数适中（15~150CFU）的纸片进行计数。两个检测板的平均菌落数乘以稀释倍数即为每克（或每毫升）样品中的大肠菌群菌落形成单位数。

如果所有的稀释度检测板上的菌落数都小于 15 CFU，则计数稀释度最低的检测板上的平均菌落数乘以稀释倍数报告；

如果所有的稀释度的检测板上均无菌落生长，则以小于 1 乘以最低稀释倍数报告；如果最高稀释倍数大于 150CFU 的检测板时，可计数一半或者 1/4，然后再乘以 2 或者 4，即为检测板上估算的菌落数。报告单位以 CFU/g（或 CFU/mL）表示。

## 4、附加说明

- 4.1** 大肠菌群检测板不但可以大大缩短检测时间，而且检测结果与传统方法很接近，符合率可达 90%左右。
- 4.2** 如果样品的酸碱度 pH 7.0 以下时，应先用灭过菌的碱性溶液（如 1 mol/L NaOH）调节到 pH6.5~7.5。
- 4.3** 注意使用过的检测板上带有活菌，需及时按照生物安全废弃物处理原则进行处理。