

ГОСТ 10444.15—94

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ

МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ КОЛИЧЕСТВА МЕЗОФИЛЬНЫХ АЭРОБНЫХ И ФАКУЛЬТАТИВНО-АНАЭРОБНЫХ МИКРООРГАНИЗМОВ

Издание официальное

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ
ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
М и н с к



ГОСТ 10444.15-94, Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов
Food products. Methods for determination quantity of mesophilic aerobes and facultative anaerobes

Предисловие

- 1 РАЗРАБОТАН Всероссийским научно-исследовательским институтом консервной и овощесушильной промышленности (ВНИИКОП) и Техническим комитетом по стандартизации ТК 93 «Продукты переработки плодов и овощей»

ВНЕСЕН Госстандартом России

- 2 ПРИНЯТ Межгосударственным Советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 6 от 21 октября 1994 г.)

За принятие проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Азербайджанская Республика	Азгосстандарт
Республика Беларусь	Госстандарт Белоруссии
Республика Армения	Армгосстандарт
Грузия	Грузстандарт
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизская Республика	Киргизстандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Республика Узбекистан	Узгосстандарт
Республика Молдова	Молдовастандарт
Украина	Госстандарт Украины

- 3 Постановлением Комитета Российской Федерации по стандартизации, метрологии и сертификации 21 февраля 1995 г. № 77 межгосударственный стандарт ГОСТ 10444.15—94 введен в действие непосредственно в качестве государственного стандарта Российской Федерации с 1 января 1996 г.
- 4 ВЗАМЕН ГОСТ 10444.15—75
- 5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Апрель 2003 г.

© Издательство стандартов, 1995
© ИПК Издательство стандартов, 2003

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания на территории Российской Федерации без разрешения Госстандарта России

СОДЕРЖАНИЕ

1 Область применения	1
2 Нормативные ссылки	1
3 Сущность методов	1
4 Отбор и подготовка проб	2
5 Аппаратура, материалы, реактивы и питательные среды	2
6 Проведение испытаний	2
7 Обработка результатов	3

ПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ

Методы определения количества мезофильных аэробных
и факультативно-анаэробных микроорганизмовFood products. Methods for determination of quantity
of mesophilic aerobes and facultative anaerobes

Дата введения 1996—01—01

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на пищевые продукты и устанавливает методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (бактерий, дрожжей и плесневых грибов): метод посева в агаризованные питательные среды и метод наиболее вероятного числа (НВЧ).

Метод определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов посевом в агаризованные питательные среды предназначен для пищевых продуктов, содержащих в 1 г твердого продукта более 150 или в 1 см³ жидкого продукта более 15 колониеобразующих единиц (КОЕ) мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов.

Метод определения наиболее вероятного числа мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов предназначен для пищевых продуктов, содержащих в 1 г твердого продукта более 150 или в 1 см³ жидкого продукта менее 15 КОЕ мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов.

2 НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 6672—75 Стекла покровные для микропрепаратов. Технические условия

ГОСТ 9284—75 Стекла предметные для микропрепаратов. Технические условия

ГОСТ 10444.1—84 Консервы. Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе

ГОСТ 24104—88* Весы лабораторные общего назначения и образцовые. Общие технические условия

ГОСТ 26668—85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26669—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 30425—97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

3 СУЩНОСТЬ МЕТОДОВ

Метод определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов посевом в агаризованные питательные среды основан на высеве продукта или разведения навески продукта в питательную среду, инкубировании посевов, подсчете всех выросших видимых колоний.

* С 1 июля 2002 г. введен в действие ГОСТ 24104—2001.

Издание официальное

Метод определения НВЧ мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов основан на высеве продукта и (или) разведений навески продукта в жидкую питательную среду, инкубировании посевов, учете видимых признаков роста микроорганизмов, пересеве, при необходимости, культуральной жидкости на агаризованные питательные среды для подтверждения роста микроорганизмов, подсчете их количества с помощью таблицы НВЧ.

4 ОТБОР И ПОДГОТОВКА ПРОБ

Отбор и подготовка проб — по ГОСТ 26668, ГОСТ 26669.

5 АППАРАТУРА, МАТЕРИАЛЫ, РЕАКТИВЫ И ПИТАТЕЛЬНЫЕ СРЕДЫ

5.1 Для проведения испытания применяют аппаратуру, материалы и реактивы по ГОСТ 10444.1 со следующими дополнениями:

весы лабораторные общего назначения с метрологическими характеристиками по ГОСТ 24104* с наибольшим пределом взвешивания 200 г, 2-го класса точности (для взвешивания реактивов);

весы лабораторные общего назначения с метрологическими характеристиками по ГОСТ 24104* с наибольшим пределом взвешивания 1 кг, 4-го класса точности (для взвешивания продукта);

лупа с увеличением 5—10^x;

микроскоп световой биологический с увеличением 900—1000^x;

петля бактериологическая;

стекла предметные по ГОСТ 9284;

стекла покровные по ГОСТ 6672;

термостат с диапазоном рабочих температур 28—55 °С, позволяющий поддерживать заданную температуру с допустимой погрешностью ±1 °С.

5.2 Для проведения испытания применяют питательные среды по ГОСТ 10444.1;

глюкозо-триптонный агар (бульон);

мясо (рыбо)-пептонный агар (бульон);

мясо (рыбо)-пептонный агар (бульон) с глюкозой;

мясо (рыбо)-пептонный агар (бульон) с глюкозой и дрожжевым экстрактом;

плотную среду Хоттингера с глюкозой и дрожжевым экстрактом;

среду из сухого питательного агара;

среду из сухого питательного агара с глюкозой;

среду из сухого питательного агара Д (с дрожжевым экстрактом).

6 ПРОВЕДЕНИЕ ИСПЫТАНИЯ

6.1 Из навески продукта готовят исходное и ряд десятикратных разведений по ГОСТ 26669 так, чтобы можно было определить в продукте предполагаемое количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов или количество, указанное в нормативно-технической документации на конкретный продукт.

6.2 При определении количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов посевом в агаризованные питательные среды из продукта и (или) из каждого соответствующего разведения по 1 см³ высевают в две параллельные чашки Петри. Посевы заливают по ГОСТ 26670 одной из агаризованных сред по п. 5.2. Если ожидают ползучий рост микроорганизмов из родов *Bacillus* или *Proteus*, посевы заливают по ГОСТ 26670 вторым слоем питательной среды или голодного агара (приблизительно 4 см³).

6.3 При определении количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов по методу НВЧ высевают три последовательные навески продукта и (или) его разведения, отличающиеся по количеству засеваемого продукта в 10 раз.

Каждую навеску продукта и (или) его разведения в трехкратной повторности высевают в колбы или пробирки с одной из жидких питательных сред по п. 5.2.

Соотношение между количеством засеваемого продукта или его разведением и количеством питательной среды от 1 : 5 до 1 : 7.

6.4 Посевы по пп. 6.2 и 6.3 инкубируют при температуре (30 ± 1) °С в течение (72 ± 3) ч в аэробных условиях.

6.5 После инкубирования посевов подсчитывают количество колоний, выросших на чашках Петри. Для подсчета отбирают чашки Петри, на которых выросло от 15 до 300 колоний.

В жидких питательных средах отмечают наличие или отсутствие видимых признаков роста (газообразование, появление мути, осадок).

Если рост микроорганизмов в жидких питательных средах выражен недостаточно четко, то проводят микроскопирование посевов методом раздавленной или висячей капли с одновременным подтверждением возможности роста микроорганизмов путем пересева культуральной жидкости по ГОСТ 26670 внутрь или на одну из агаризованных сред по п. 5.2.

6.6 При установлении промышленной стерильности полных консервов, при выяснении причин возникновения их дефектов, если нет специальных указаний в нормативно-технической документации, устанавливают морфологию выросших микроорганизмов.

При необходимости из колоний готовят мазки, окрашивают по Граму (по ГОСТ 30425) и микроскопируют, определяют наличие каталазы (по ГОСТ 30425).

7 ОБРАБОТКА РЕЗУЛЬТАТОВ

7.1 Результаты оценивают по каждой пробе отдельно.

7.2 Результаты подсчета количества колоний по п. 6.5 пересчитывают на 1 г (см^3) продукта по ГОСТ 26670.

При анализе консервов, при необходимости, указывают результаты дополнительных испытаний по определению морфологии выросших микроорганизмов.

7.3 НВЧ мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов определяют по количеству положительных колб (пробирок) по ГОСТ 26670.

7.4 Результаты определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов записывают по ГОСТ 26670.

УДК 663.664.001.4:006.354

МКС 07.100.30

Н59

ОКСТУ 9109

Ключевые слова: аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, инкубирование посевов, питательные среды, плесневые грибы, дрожжи, микроскопирование, каталаза

Редактор *Т.П. Шамина*
Технический редактор *О.Н. Власова*
Корректор *А.С. Чернушова*
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Изд. лиц. № 02354 от 14.07.2000. Подписано в печать 28.04.2003. Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,60. Тираж 150 экз.
С 10483. Зак. 391.

ИПК Издательство стандартов, 107076 Москва, Колодезный пер., 14.
<http://www.standards.ru> e-mail: info@standards.ru
Набрано в Издательстве на ПЭВМ
Филиал ИПК Издательство стандартов — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.
Пар № 080102