

**МЯСО ПТИЦЫ, СУБПРОДУКТЫ
И ПОЛУФАБРИКАТЫ ПТИЧЬИ****ГОСТ 7702.2.7—95****Методы выявления бактерий рода *Proteus*****ГОСТ Р 50396.7—92**Poultry meat, edible offal, ready-to-cook products.
Methods for detection of *Proteus* bacteria

ОКСТУ 9209

Дата введения 01.01.94

Настоящий стандарт распространяется на предназначенные для реализации и промышленной переработки:

мясо птицы в виде потрошенных, полупотрошенных и потрошенных с комплектом потрохов и шей тушек, частей, полученных при их разделке, а также обваленное и измельченное; субпродукты и полуфабрикаты птичьи.

Стандарт устанавливает методы выявления бактерий рода *Proteus*.

Методы основаны на высеве определенного количества продукта или смывов с его поверхности и (или) их разведений в питательные среды, культивировании при температуре $(37\pm 1)^\circ\text{C}$ в течение 24—48 ч и подтверждении принадлежности выросших микроорганизмов к роду *Proteus*.

1 МЕТОДЫ ОТБОРА ПРОБ И ПОДГОТОВКА К ИССЛЕДОВАНИЯМ — по ГОСТ 7702.2.0/ГОСТ Р 50396.0

2 ПРОВЕДЕНИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ

2.1 Из навески продукта готовят исходное и ряд 10-кратных разведений по ГОСТ 26669 для определения предполагаемого минимального количества продукта, содержащего бактерии рода *Proteus*. Арбитражные исследования проводят по ГОСТ 28560, в других случаях по методу, указанному ниже.

2.2 Для обнаружения Н-форм *Proteus* в конденсационную воду пробирок со свежескошенным питательным агаром по ГОСТ 7702.2.0/ГОСТ Р 50396.0, 2.4.2; 2.4.5 вносят 0,5 см³ анализируемой взвеси, не касаясь поверхности среды (метод Шукевича). Вертикально поставленные пробирки с посевами инкубируют при температуре $(37\pm 1)^\circ\text{C}$, просматривают через 18—24 ч.

При росте культуры из конденсационной жидкости вверх по поверхности среды с образованием ползучего вуалеобразного налета с голубым оттенком определяют морфологию микроорганизмов микроскопированием мазков по ГОСТ 36425.

2.3 Для обнаружения нероящихся О-форм проводят посевы по 0,2 см³ исследуемой взвеси продукта на поверхность агара Плоскирева по ГОСТ 7702.2.0/ГОСТ Р 50396.0, 2.4.17, инкубируют при температуре $(37\pm 1)^\circ\text{C}$. Посевы просматривают через 18—24 ч. Прозрачные колонии с характерным запахом, слегка подщелачивающие среду, с окрашиванием ее в желтый цвет, подвергают микроскопическим исследованиям.

2.4 Бактерии рода *Proteus* являются неспорообразующими полиморфными грамтрицательными палочками. При необходимости производят пересевы для получения чистых культур и используют их для биохимических тестов.

Издание официальное

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

Для получения чистых культур используют мясо-пептонный бульон или скошенный в пробирках мясо-пептонный агар. Посевы инкубируют при температуре $(37\pm 1)^\circ\text{C}$ в течение (24 ± 1) ч.

2.5 Не менее 5 колоний чистой культуры используют для биохимических тестов (ферментация глюкозы, образование сероводорода, дезаминирование фенилаланина).

2.5.1 Для определения ферментации глюкозы и образования сероводорода чистую культуру высевают штрихом и уколом в пробирки со скошенным трехсахарным агаром по ГОСТ 7702.2.0/ГОСТ Р 50396.0, 2.4.21, 2.4.22. Посевы инкубируют при температуре $(37\pm 1)^\circ\text{C}$ в течение (48 ± 1) ч.

Бактерии рода *Proteus* ферментируют глюкозу с образованием кислоты и газа, при этом скошенная поверхность среды окрашивается в ярко-красный цвет, а в столбике появляется газ.

Бактерии рода *Proteus* образуют сероводород, при этом столбик среды чернеет.

2.5.2 Для определения дезаминирования фенилаланина суточную чистую культуру высевают штрихами на поверхность скошенного агара по ГОСТ 7702.2.0/ГОСТ Р 50396.0, 2.4.27 и инкубируют при температуре $(37\pm 1)^\circ\text{C}$ в течение (48 ± 1) ч. Затем на поверхность агара с выросшей культурой наносят 3—5 капель раствора хлорного железа по ГОСТ 7702.2.0/ГОСТ Р 50396.0, 2.3.22. Появление интенсивной зеленой окраски — реакция положительная. При отрицательной реакции цвет среды не меняется.

Бактерии рода *Proteus* дезаминируют фенилаланин.

3 ОБРАБОТКА РЕЗУЛЬТАТОВ

3.1 Результаты оценивают по каждой пробе отдельно.

3.2 Выделенные микроорганизмы относят к бактериям рода *Proteus* при обнаружении неспорообразующих грамтрицательных полиморфных палочек, ферментирующих глюкозу, образующих сероводород, дезаминирующих фенилаланин.

3.3 Результаты исследований записывают: бактерии рода *Proteus* обнаружены или не обнаружены, при этом указывается навеска исследуемого продукта.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

- 1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Научно-производственным объединением птицеперерабатывающей промышленности «Комплекс», Техническим комитетом по стандартизации ТК 116 «Продукты переработки птицы, яиц и сублимационной сушки»
- 2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госстандарта России от 18.11.92 № 1496
- 3 Срок проверки — 1997 г.; периодичность проверки — 5 лет
- 4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ
- 5 Настоящий стандарт ГОСТ Р 50396.7—92 на заседании Межгосударственного Совета по стандартизации, метрологии и сертификации принят в качестве межгосударственного стандарта ГОСТ 7702.2.7—95 «Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птицы. Метод выявления бактерий рода *Proteus*», который содержит полный аутентичный текст ГОСТ Р 50396.7—92. Постановлением Комитета Российской Федерации по стандартизации, метрологии и сертификации от 12.03.96 № 164 межгосударственный стандарт ГОСТ 7702.2.7—95 введен в действие для применения в качестве нормативного документа по стандартизации Российской Федерации с 1 июля 1996 г.

6 ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 7702.2.0—95/ГОСТ Р 50396.0—92	1; 2.2; 2.3; 2.5.1; 2.5.2
ГОСТ 26669—85	2.1
ГОСТ 28560—90	2.1
ГОСТ 36425—85	2.2

7 ПЕРЕИЗДАНИЕ

СОДЕРЖАНИЕ

ГОСТ 21784—76	Мясо птицы (тушки кур, уток, гусей, индеек, цесарок). Технические условия	3
ГОСТ 25391—82	Мясо цыплят-бройлеров. Технические условия	9
ГОСТ 28589—90	Консервы мясные «Мясо птицы в собственном соку». Технические условия	14
ГОСТ 7702.0—74	Мясо птицы. Методы отбора образцов. Органолептические методы оценки качества	19
ГОСТ 7702.1—74	Мясо птицы. Методы химического и микроскопического анализа свежести мяса	22
ГОСТ 23481—79	Мясо птицы. Метод гистологического анализа	29
ГОСТ 28825—90	Мясо птицы. Приемка	34
ГОСТ 7702.2.0—95/ ГОСТ Р 50396.0—92	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птицы. Методы отбора проб и подготовка к микробиологическим исследованиям	37
ГОСТ 7702.2.1—95/ ГОСТ Р 50396.1—92	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птицы. Метод определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	46
ГОСТ 7702.2.2—93	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птицы. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий родов <i>Escherichia</i> , <i>Citrobacter</i> , <i>Enterobacter</i> , <i>Klebsiella</i> , <i>Serratia</i>)	49
ГОСТ 7702.2.3—93	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птицы. Метод выявления сальмонелл	53
ГОСТ 7702.2.4—93	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птицы. Методы выявления и определения количества <i>Staphylococcus aureus</i>	58
ГОСТ 7702.2.5—93	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птицы. Методы выявления и определения количества листерелл	62
ГОСТ 7702.2.6—93	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птицы. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий	67
ГОСТ 7702.2.7—95/ ГОСТ Р 50396.7—92	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птицы. Методы выявления бактерий рода <i>Proteus</i>	72

**МЯСО ПТИЦЫ
И ПРОДУКТЫ ЕГО ПЕРЕРАБОТКИ**

Технические условия и методы анализа

БЗ 11—2000

Редактор *В.И. Комысов*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *Н.Л. Шнайдер*
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Изд. лиц. № 02354 от 14.07.2000. Сдано в набор 27.04.2001. Подписано в печать 04.06.2001. Формат 60×84¹/₈.
Бумага офсетная. Гарнитура Таймс. Печать офсетная. Усл.печ.л. 8,84. Уч.-изд.л. 7,60. Тираж 1300 экз.
Зак. 991. Изд. № 2714/2. С 1235.

ИПК Издательство стандартов, 107076, Москва, Колодезный пер., 14.
Набрано в Издательстве на ПЭВМ
Калужская типография стандартов, 248021, Калуга, ул. Московская, 256
ПЛР № 040138