

ГОСТ 10444.12—88

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ

МЕТОД ОПРЕДЕЛЕНИЯ ДРОЖЖЕЙ И ПЛЕСНЕВЫХ ГРИБОВ

Издание официальное

ИПК ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ
Москва



ГОСТ 10444.12-88, Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов
Food products. Method for determination of yeast and mould

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Государственным агропромышленным комитетом СССР

РАЗРАБОТЧИКИ

В. И. Рогачев, д-р техн. наук; Н. Н. Мазохина, канд. биол. наук; Б. И. Голод, канд. биол. наук;
Р. А. Волкова, Г. Н. Дронова

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам № 3208 от 21.09.88

3. Срок первой проверки — 1993 г.
Периодичность проверки — 5 лет

4. В стандарт введен международный стандарт ИСО 7954—87

5. ВЗАМЕН ГОСТ 10444.12—75, ГОСТ 10444.13—75, ГОСТ 26888—86

6. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 5556—81	2.1
ГОСТ 6672—75	2.1
ГОСТ 8756.18—70	1.2
ГОСТ 9225—84	1.1, 1.2
ГОСТ 9284—75	2.1
ГОСТ 10444.1—84	1.2, 2.1, 3.2.3.6, 3.2.3.7
ГОСТ 13739—78	2.1
ГОСТ 24104—88	2.1
ГОСТ 26668—85	1.1
ГОСТ 26669—85	1.2
ГОСТ 26670—91	3.1.3, 3.1.4, 3.1.7, 4.2, 5.5
ГОСТ 26809—86	1.1

7. Ограничение срока действия снято по протоколу № 3—94 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 4—94)

8. ПЕРЕИЗДАНИЕ. Апрель 2001 г.

Переиздание (по состоянию на сентябрь 2008 г.)

ПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ

Метод определения дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ
10444.12—88Food products.
Method for determination of yeast and mould

ОКСТУ 9109*

Дата введения 01.01.90

Настоящий стандарт распространяется на пищевые продукты и устанавливает метод определения в них дрожжей и плесневых грибов.

Метод основан на высеве продукта или гомогената продукта и (или) их разведений в питательные среды, определении принадлежности выделенных микроорганизмов к плесневым грибам и дрожжам по характерному росту на питательных средах и по морфологии клеток.

Метод предназначен для:

установления соответствия микробиологических показателей качества пищевого продукта требованиям нормативно-технической документации;

установления промышленной стерильности консервов;

выяснения причин возникновения дефектов продуктов.

1. ОТБОР И ПОДГОТОВКА ПРОБ

1.1. Отбор проб пищевых продуктов по ГОСТ 26668, ГОСТ 26809 и ГОСТ 9225.

1.2. Подготовка проб пищевых продуктов к испытанию по ГОСТ 26669, ГОСТ 9225.

Консервы проверяют на герметичность по ГОСТ 8756.18.

Полные консервы, нормальные по внешнему виду, перед испытанием термостатируют при 30—37 °С в таре вместимостью до 1 дм³ включительно не менее 5 сут, в таре вместимостью свыше 1 дм³ — не менее 7 сут.

Пищевые продукты, в которых нормируется допустимое количество дрожжей и плесневых грибов, термостатированию не подлежат.

Масса (объем) навески, предназначенной для приготовления гомогената продукта или исходного разведения — не менее (10,0±0,1) г (см³).

Исходные разведения продуктов с массовой долей NaCl более 5% готовят с использованием пептонной воды; исходные разведения мясных продуктов готовят с использованием физиологического раствора. Для приготовления последующих десятикратных разведений используют пептонно-солевой раствор. Пептонную воду и пептонно-солевой раствор готовят по ГОСТ 26669, физиологический раствор — по ГОСТ 10444.1.

Из пробы пищевого продукта, в котором нормируется количество дрожжей и (или) плесневых грибов, или из исходного разведения пищевого продукта готовят ряд разведений в соответствии с допустимым количеством дрожжей и (или) плесневых грибов, указанным в нормативно-технической документации на конкретный вид пищевого продукта.

Издание официальное

Перепечатка воспрещена

★

* См. примечания ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» (с. 6).

© Издательство стандартов, 1988
© ИПК Издательство стандартов, 2001
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2008

2. АППАРАТУРА, МАТЕРИАЛЫ И РЕАКТИВЫ*

2.1. Для проведения испытаний применяют аппаратуру, материалы, реактивы по ГОСТ 10444.1, а также аппаратуру, материалы и реактивы, указанные ниже:

весы лабораторные общего назначения с метрологическими характеристиками по ГОСТ 24104, с наибольшим пределом взвешивания до 200 г и поверочной ценой деления не более 2 мг (для взвешивания реактивов);

весы лабораторные общего назначения с метрологическими характеристиками по ГОСТ 24104, с наибольшим пределом взвешивания до 200 г и поверочной ценой деления не более 20 мг (для взвешивания продукта);

термостат, позволяющий поддерживать температуру $(24 \pm 1) ^\circ\text{C}$;

микроскоп световой биологический или других аналогичных марок;

масло иммерсионное для микроскопии по ГОСТ 13739;

стекла предметные по ГОСТ 9284;

стекла покровные по ГОСТ 6672;

вату медицинскую гигроскопическую по ГОСТ 5556;

агар сывороточный БФ;

бромфеноловый синий, водорастворимый, индикатор;

гентамицина сульфат во флаконах по 0,08 г или в ампулах по 1 или 2 см³ водный раствор массовой долей 4%;

окситетрациклина дегидрат в таблетках по 0,25 г (250000 ЕД);

неомицина сульфат во флаконах по 0,5 г (50000 ЕД) или в таблетках по 0,10 и 0,25 г;

препараты группы левомецетина:

левомецетин сукцинат растворимый (для инъекций) во флаконах по 0,5 и 1,0 г;

левомецетин в таблетках по 0,25 и 0,5 г;

препараты группы пенициллина:

бензилпенициллина натриевая соль или калиевая соль во флаконах по 250000, 500000 или 1000000 ЕД;

бензилпенициллина новокаиновая соль во флаконах по 300000, 600000 или 1200000 ЕД;

новацин во флаконах по 400000, 800000, 1200000 ЕД;

препараты группы стрептомицина:

стрептомицина сульфат во флаконах по 0,25 г (250000 ЕД), 0,5 г (500000 ЕД), 1 г (1000000 ЕД);

стрептосуммицина сульфат во флаконах по 0,25, 0,5 или 1 г;

стрептомицина-хлоркальциевый комплекс во флаконах по 0,1, 0,2, 0,5 г;

дигидрострептомицина сульфат во флаконах по 0,25, 0,5 или 1 г;

дигидрострептомицина пантотенат во флаконах по 0,25 г (250000 ЕД), 0,5 г (500000 ЕД), 1 г (1000000 ЕД).

3. ПОДГОТОВКА К ИСПЫТАНИЮ

3.1. Приготовление растворов антибиотиков

3.1.1. Растворы антибиотиков готовят непосредственно перед использованием. Антибиотики в таблетках используют для приготовления растворов при отсутствии антибиотиков для инъекций. При приготовлении растворов антибиотиков из таблеток не допускается проводить взвешивание, так как в таблетках может содержаться разное количество наполнителя. В этом случае приготовление растворов основано на использовании целых таблеток с точно известным содержанием антибиотиков.

Допускается при анализе пищевых продуктов (кроме консервов) проводить приготовление растворов антибиотиков из таблеток с соблюдением правил асептики на стерильной дистиллированной воде.

3.1.2. Раствор массовой концентрацией гентамицина сульфата 10 г/дм³:

во флакон с 80 мг гентамицина сульфата (для инъекций) вносят 8 см³ стерильной дистиллированной воды, содержимое флакона растворяют. Раствор добавляют к готовой основе среды.

При использовании раствора гентамицина сульфата в ампулах исходят из того, что ампула с 1 см³ раствора содержит 40 мг гентамицина, а с 2 см³ — 80 мг.

* См. примечания ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» (с. 6).

3.1.3. Раствор массовой концентрацией левомицетина сукцината растворимого 50 и 100 г/дм³: во флакон с 0,5 или 1,0 г левомицетина (для инъекции) вносят 10 см³ стерильной дистиллированной воды, содержимое флакона растворяют. Раствор добавляют к готовой основе среды.

При использовании левомицетина в таблетках по 0,25 и 0,5 г готовят растворы массовой концентрацией левомицетина 5 г/дм³. Для этого 2 таблетки по 0,25 г или 1 таблетку по 0,5 г растирают в ступке, переносят в мерную колбу вместимостью 100 см³, смывая дистиллированной водой, стерилизуют методом мембранной фильтрации по ГОСТ 26670. Допускается раствор левомицетина стерилизовать вместе с основой среды.

3.1.4. Раствор массовой концентрацией окситетрациклина дигидрата 1 г/дм³: 1 таблетку по 0,25 г растирают в ступке, переносят в мерную колбу вместимостью 250 см³, смывая дистиллированной водой. Раствор доводят до метки дистиллированной водой, стерилизуют методом мембранной фильтрации по ГОСТ 26670.

3.1.5. Растворы препаратов группы пенициллина готовят из расчета содержания антибиотика 50000 или 100000 ЕД в 1 см³ раствора:

во флаконы с 250000, 300000, 500000 ЕД вносят соответственно 5, 6, 10 см³ стерильной дистиллированной воды, содержимое флакона растворяют, получая растворы, содержащие в 1 см³ 50000 ЕД антибиотика;

во флаконы с 1000000, 1200000 ЕД вносят соответственно 10, 12 см³ стерильной дистиллированной воды, получая растворы, содержащие в 1 см³ 100000 ЕД антибиотика.

3.1.6. Растворы препаратов группы стрептомицина массовой концентрацией антибиотика 100 г/дм³: во флаконы с 0,10; 0,25; 0,50 и 1 г антибиотика вносят соответственно 1; 2,5; 5; 10 см³ стерильной дистиллированной воды, содержимое флакона растворяют.

3.1.7. Раствор массовой концентрацией неомицина сульфата 50 г/дм³: во флакон с 0,5 г неомицина сульфата (для инъекций) вносят 10 см³ стерильной дистиллированной воды.

При приготовлении раствора массовой концентрацией неомицина сульфата 10 г/дм³ из таблеток: 2 таблетки по 0,25 г или 5 таблеток по 0,1 г растирают в ступке, порошок переносят в мерную колбу на 50 см³, смывая дистиллированной водой, объем доводят до метки. Раствор стерилизуют методом мембранной фильтрации по ГОСТ 26670.

3.2. Приготовление питательных сред

3.2.1. Питательные среды с антибиотиками готовят непосредственно перед использованием.

При приготовлении сред с антибиотиками вначале готовят основы сред. К расплавленной и охлажденной до температуры (46±1) °С основе среды добавляют растворы антибиотиков.

3.2.2. Для приготовления питательных сред с антибиотиками используют следующие основы.

3.2.2.1. Основу среды (среду Сабуро) готовят следующим образом: 40,0 глюкозы, 10,0 г пептона, 18,0 г агара добавляют к 1 дм³ дистиллированной воды. Смесь подогревают, периодически помешивая, до расплавления составных частей, охлаждают до 45—55 °С, устанавливают рН таким образом, чтобы после стерилизации он составлял при 25 °С 6,5±0,1, разливают в мерные колбы и стерилизуют 15 мин при температуре (121±1) °С. Основу среды хранят при температуре (4±2) °С не более 14 сут.

Основу среды (среду Сабуро) допускается использовать без добавления антибиотиков при анализе консервов на промышленную стерильность.

3.2.2.2. Основа среды из сухого сывороточного агара БФ.

В состав среды входят, г:

сухая гидролизованная смесь	37,0
калий фосфорнокислый однозамещенный	0,8
натрий фосфорнокислый однозамещенный	0,04
бромфеноловый синий, водорастворимый, индикатор	0,16
агар	22,0

60,0 г сухого сывороточного агара БФ прибавляют к 1 дм³ дистиллированной воды, нагревают до полного растворения (при наличии осадка фильтруют). Устанавливают рН таким образом, чтобы после стерилизации при 25 °С он составлял 4,2±0,2. Определенный объем среды разливают в колбы и стерилизуют при температуре (121±1) °С в течение 15 мин.

Основу среды используют при анализе молока и молочных продуктов.

3.2.3. Для определения дрожжей и плесневых грибов используют среды, указанные в пп. 3.2.3.1—3.2.3.7.

3.2.3.1. Среда агаризованная с левомицетином: к 1 дм³ основы добавляют 2 см³ раствора левомицетина сукцината растворимого (для инъекций) массовой концентрацией 50 г/дм³ или 1 см³ рас-

твора массовой концентрацией 100 г/дм³. При использовании раствора левомицетина массовой концентрации 5 г/дм³ к 980 см³ основы добавляют 20 см³ раствора.

3.2.3.2. Среда агаризованная с окситетрациклином: к 900 см³ основы добавляют 100 см³ раствора окситетрациклина дигидрата массовой концентрацией 1 г/дм³.

3.2.3.3. Среда агаризованная с окситетрациклином и гентамицином: к 895 см³ основы добавляют 100 см³ раствора окситетрациклина дигидрата массовой концентрацией 1 г/дм³ и 5 см³ раствора гентамицина массовой концентрацией 10 г/дм³.

3.2.3.4. Среда агаризованная с антибиотиками группы пенициллина и стрептомицина: к 1 дм³ основы добавляют 1 или 0,5 см³ раствора антибиотика группы пенициллина, содержащего соответственно 50000 или 100000 ЕД, затем к среде добавляют 0,4 см³ раствора антибиотика группы стрептомицина массовой концентрацией 100 г/дм³.

3.2.3.5. Среда агаризованная с неомицином сульфатом: к 1 дм³ основы добавляют 7 см³ раствора неомицина сульфата массовой концентрацией 50 г/дм³.

При использовании раствора неомицина сульфата массовой концентрацией 10 г/дм³ к 965 см³ основы добавляют 35 см³ раствора.

3.2.3.6. Солодовое сусло готовят по ГОСТ 10444.1.

Применяют для выявления дрожжей и плесневых грибов в консервах.

Допускается использование готового неохмеленного пивного сусла вместо осахаренного сусла, получаемого из молотого ячменного солода.

3.2.3.7. Солодовое агаризованное сусло готовят по ГОСТ 10444.1.

Для определения дрожжей и плесневых грибов в продуктах, сильно обсемененных микроорганизмами, сусло при приготовлении подкисляют стерильным раствором лимонной кислоты массовой концентрацией 200 г/дм³ или стерильным раствором молочной кислоты с объемной долей молочной кислоты 40 % до рН 3,6±0,1, при этом при приготовлении среды увеличивают количество агара до 30 г на 1 дм³.

4. ПРОВЕДЕНИЕ ИСПЫТАНИЯ

4.1. Из подготовленной пробы продукта и (или) его разведения отбирают навеску объемом (1±0,1) см³.

4.2. Продукт и (или) его разведения высевают по ГОСТ 26670 параллельно в две чашки Петри. Посевы заливают расплавленной и охлажденной до температуры (45±1) °С средой (см. пп. 3.2.2.1; 3.2.3.1—3.2.3.5; 3.2.3.7). Параллельно с этим заливают чашку А Петри 15—20 см³ среды для проверки ее стерильности.

Допускается при установлении промышленной стерильности консервов и при выявлении возбудителей порчи в продуктах по 2,0 см³ исследуемого материала высевать параллельно в две пробирки с 5 см³ жидкого солодового сусла (см. п. 3.2.3.6).

4.3. Посевы термостатируют при температуре (24±1) °С в течение 5 сут, посевы на чашках Петри термостатируют дном вверх.

Через 3 сут термостатирования проводят предварительный учет типичных колоний или появления характерных признаков роста на жидких питательных средах.

Если в посевах на агаризованных средах присутствуют муковровые, очень быстро растущие грибы, то снятие предварительных результатов необходимо проводить очень осторожно, не допуская того, чтобы споры этих грибов осыпались и дали рост вторичных колоний. Через 5 сут проводят окончательный учет результатов термостатирования посевов. Колонии дрожжей и плесневых грибов разделяют визуально.

Рост дрожжей на агаризованных средах сопровождается образованием крупных, выпуклых, блестящих, серовато-белых колоний с гладкой поверхностью и ровным краем. Развитие дрожжей в жидкой среде сопровождается появлением мути, запаха брожения и газа.

Развитие плесневых грибов на питательных средах сопровождается появлением мицелия различной окраски.

4.4. Для количественного подсчета отбирают чашки, на которых выросло от 15 до 150 колоний дрожжей и (или) от 5 до 50 колоний плесневых грибов.

4.5. При необходимости для разделения колоний дрожжей и плесневых грибов проводят микроскопические исследования. Для этого из отдельных колоний или из посевов на жидкую среду готовят препараты методом раздавленной капли. На предметное стекло наносят каплю стерильной водопроводной воды. Затем в эту каплю прокаленной иглой вносится часть колонии или петлей наносят каплю культуральной жидкости. Полученная суспензия покрывается покровным стеклом.

Результаты микроскопирования оценивают, пользуясь характеристикой дрожжей и плесневых грибов, указанной в приложении.

5. ОБРАБОТКА РЕЗУЛЬТАТОВ

5.1. Результаты оценивают по каждой пробе отдельно.

5.2. Если при испытании продукта на питательных средах обнаружен рост дрожжей и плесневых грибов и их присутствие подтверждено микроскопированием, то дают заключение о присутствии этих микроорганизмов в продукте.

5.3. Результаты обрабатывают и пересчитывают отдельно для дрожжей и плесневых грибов.

5.4. Количество дрожжей и плесневых грибов в 1 г или в 1 см³ продукта (X) вычисляют по формуле

$$X = \frac{\Sigma C}{n_1 + n_2 \cdot 0,1} \cdot 10^n,$$

где ΣC — сумма всех подсчитанных колоний на чашках Петри в двух последовательных десятикратных разведениях при условии, что на каждой чашке число колоний отвечает требованиям п. 4.4;

n_1 — количество чашек Петри, подсчитанное для меньшего разведения, т. е. для более концентрированного разведения продукта;

n_2 — количество чашек Петри, подсчитанное для большего разведения;

n — степень разведения продукта (для меньшего разведения).

5.5. Результаты испытания записывают в соответствии с требованиями ГОСТ 26670.

ПРИЛОЖЕНИЕ
Справочное

Характеристика дрожжей и плесневых грибов

Группа микроорганизмов	Характеристика
Дрожжи	Одноклеточные микроорганизмы, клетки круглой, овальной или продолговатой формы, длиной от 2,5 до 30 мкм и шириной от 2,5 до 10 мкм, часто почкующиеся
Плесневые грибы	Состоят из нитей-гифов, без перегородок или септированных на клетки. Гифы образуют боковые выросты и разветвления, от вегетативных гифов поднимаются гифы, несущие плодовые тела

ПРИМЕЧАНИЯ ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»

- 1 На первой странице дополнить кодом: МКС 07.100.30 (указатель «Национальные стандарты», 2008);
- 2 Указанный в разделе 2 «Аппаратура, материалы и реактивы»: ГОСТ 24104—88 заменен на ГОСТ 24104—2001.

*Редактор М.И. Максимова
Технический редактор Н.С. Гришанова
Корректор А.С. Черноусова
Компьютерная верстка Л.А. Круговой*

Подписано в печать 12.08.2008. Формат 60 × 84 ¹/₈. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,73. Тираж 134 экз. Зак. 1033.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6