



中华人民共和国国家标准

GB 4789.35—2010

食品安全国家标准

食品微生物学检验 乳酸菌检验

National food safety standard

Food microbiological examination; Lactic acid bacteria

2010-03-26 发布

2010-06-01 实施

中华人民共和国卫生部 发布

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 乳 酸 菌 检 验
GB 4789.35—2010

*

中 国 标 准 出 版 社 出 版 发 行
北 京 复 兴 门 外 三 里 河 北 街 16 号
邮 政 编 码 : 100045

网 址 www.spc.net.cn

电 话 : 68523946 68517548

中 国 标 准 出 版 社 秦 皇 岛 印 刷 厂 印 刷
各 地 新 华 书 店 经 销

*

开 本 880×1230 1/16 印 张 0.75 字 数 15 千 字
2010 年 5 月 第 一 版 2010 年 5 月 第 一 次 印 刷

*

书 号 : 155066 · 1-40151

如 有 印 装 差 错 由 本 社 发 行 中 心 调 换
版 权 专 有 侵 权 必 究
举 报 电 话 : (010)68533533

前 言

本标准代替 GB/T 4789.35—2008《食品卫生微生物学检验 食品中乳酸菌检验》。

本标准与 GB/T 4789.35—2008 相比,主要变化如下:

——修改了乳酸菌总数、乳杆菌、双歧杆菌和嗜热链球菌的计数方法。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

——GB 4789.35—1996、GB/T 4789.35—2003、GB/T 4789.35—2008。

食品安全国家标准

食品微生物学检验 乳酸菌检验

1 范围

本标准规定了含乳酸菌食品中乳酸菌(lactic acid bacteria)的检验方法。
本标准适用于含活性乳酸菌的食品中乳酸菌的检验。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本标准。

3 术语和定义

3.1 乳酸菌 *lactic acid bacteria*

一类可发酵糖主要产生大量乳酸的细菌的通称。本标准中乳酸菌主要为乳杆菌属(*Lactobacillus*)、双歧杆菌属(*Bifidobacterium*)和链球菌属(*Streptococcus*)。

4 设备和材料

除微生物实验室常规灭菌及培养设备外,其他设备和材料如下:

- 4.1 恒温培养箱:36℃±1℃。
- 4.2 冰箱:2℃~5℃。
- 4.3 均质器及无菌均质袋、均质杯或灭菌乳钵。
- 4.4 天平:感量0.1g。
- 4.5 无菌试管:18mm×180mm、15mm×100mm。
- 4.6 无菌吸管:1mL(具0.01mL刻度)、10mL(具0.1mL刻度)或微量移液器及吸头。
- 4.7 无菌锥形瓶:500mL、250mL。

5 培养基和试剂

- 5.1 MRS(man rogosa sharpe)培养基及莫匹罗星锂盐(Li-mupirocin)改良 MRS 培养基:见附录 A 中 A.1。
- 5.2 MC 培养基(modified chalmers 培养基):见附录 A 中 A.2。
- 5.3 0.5%蔗糖发酵管:见附录 A 中 A.3。
- 5.4 0.5%纤维二糖发酵管:见附录 A 中 A.3。
- 5.5 0.5%麦芽糖发酵管:见附录 A 中 A.3。
- 5.6 0.5%甘露醇发酵管:见附录 A 中 A.3。
- 5.7 0.5%水杨苷发酵管:见附录 A 中 A.3。
- 5.8 0.5%山梨醇发酵管:见附录 A 中 A.3。
- 5.9 0.5%乳糖发酵管:见附录 A 中 A.3。
- 5.10 七叶苷发酵管:见附录 A 中 A.4。