



中华人民共和国国家标准

GB/T 4789.35—2003
代替 GB/T 16347—1996

食品卫生微生物学检验 乳酸菌饮料中乳酸菌检验

Microbiological examination of food hygiene—
Examination of lactic acid bacteria in yoghurt beverage

2003-08-11 发布

2004-01-01 实施

中华人民共和国卫生部 发布
中国国家标准化管理委员会

前 言

本标准对 GB/T 16347—1996《乳酸菌饮料中乳酸菌微生物学检验》进行修订。

本标准与 GB/T 16347—1996 相比主要修改如下：

——按照 GB/T 1.1—2000 对标准文本的格式和文字进行修改。

——修改和规范原标准方法中的“设备和材料”。

本标准自实施之日起,GB/T 16347—1996 同时废止。

本标准的附录 A 是规范性附录。

本标准由中华人民共和国卫生部提出并归口。

本标准起草单位:南京市卫生防疫站、广东省食品卫生监督检验所、上海市食品卫生监督检验所、中国疾病预防控制中心营养与食品安全所。

本标准主要起草人:陈晓蔚、刘敏、杨明、朱曼丹、瞿明娟、周蓓君、杨宝兰、李志刚。

原标准于 1996 年首次发布,GB/T 4789.35—2003 代替 GB/T 16347—1996。

食品卫生微生物学检验

乳酸菌饮料中乳酸菌检验

1 范围

本标准规定了乳酸菌饮料中乳酸菌检验的技术要求。

本标准适用于以鲜乳、乳粉或辅以大豆等为原料,经乳酸菌发酵加工制成的具有相应风味的活性乳酸菌饮料。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB/T 4789.1 食品卫生微生物学检验方法 总则

GB/T 4789.28 食品卫生微生物学检验方法 染色法、培养基和试剂

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

乳酸菌 **lactic acid bacteria**

一群能分解葡萄糖或乳糖产生乳酸,需氧和兼性厌氧,多数无动力,过氧化氢酶阴性,革兰氏阳性的无芽胞杆菌和球菌。

3.2

乳酸菌菌落总数 **lactic acid aerobic bacteria**

检样在一定条件下培养后,所得 1 mL(g) 检样中所含乳酸菌菌落的总数。

4 设备和材料

4.1 冰箱:0℃~4℃。

4.2 恒温培养箱:36℃±1℃。

4.3 恒温水浴锅:46℃±1℃。

4.4 显微镜:10×~100×。

4.5 均质器或灭菌乳钵。

4.6 架盘药物天平:0 g~500 g,精确至 0.5 g。

4.7 锥形瓶:500 mL。

4.8 广口瓶:500 mL。

4.9 灭菌吸管:1 mL(具 0.01 mL 刻度)、10 mL(具 0.1 mL 刻度)。

4.10 灭菌平皿:直径 90 mm。

4.11 灭菌刀、剪、镊子。

5 培养基和试剂

5.1 改良 TJA 培养基(改良番茄汁琼脂培养基)。