

化肥有效活菌数检测 汕头化肥总养分检测

产品名称	化肥有效活菌数检测 汕头化肥总养分检测
公司名称	广东省广分质检检测有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	广州市番禺区南村镇新基村新基大道1号金科工业园2栋1层101检测中心
联系电话	020-66624679 13719148859

产品详情

什么是菌落总数？

菌落总数是指在被检样品的单位质量(g)、容积(ml)或表面积(cm²)内，在一定条件下培养后所生成的细菌集落的总数。

从食品卫生观点来看，食品中菌落总数越多，说明食品质量越差，病原菌污染的可能性愈大。每种细菌都有它一定的生理特性，培养时只有分别满足不同的培养条件（如培养温度、培养时间、PH、需氧性质等），才能将各种细菌培养出来。但在实际工作中，细菌菌落总数的测定一般都只用平板活菌计数法，因而并不能测出每克或每毫升中的实际总活菌数，因此所得结果，只反映一群在普通营养琼脂中发育的、嗜温的、需氧和兼性厌氧的细菌菌落的总数。菌落总数并不能区分细菌的种类，有时被称为杂菌数或需氧菌数等。

平板活菌计数法是根据微生物在固体培养基上所能形成的菌落的生理及培养特征进行的。

一个菌落即代表一个单细胞，但食品检样中的细菌细胞是以单个、成双、链状、葡萄状或成堆的形式存在，因此平板上所得需氧和兼性厌氧菌菌落的数字应以单位质量、容积或表面积内的菌落数或菌落形成单位数报告之。

细菌总数检测的意义

1、代表食品清洁状态的标志

(1) 食品中的细菌来自其生产、运输、储存、销售各环节中的外界污染；(2) 在食品卫生标准中制定各种食品细菌总数的容许限量，可保证食品生产的清洁状态。

2、预测食品耐储藏的期限

例：单位体积的鱼体菌落数目越少，在同样的储藏温度下，其保质期就越长。

菌落总数检测操作方法：

深芬仪器基于萤火虫发光原理，利用“荧光素酶—荧光素体系”研制而成ATP菌落总数检测仪；由于所有生物活细胞中含有恒量的ATP，所以ATP含量可以清晰地表明样品中微生物与其他生物残余的多少，适用于食品、饮用水中微生物快速检测，餐具洁净度快速检测，食品加工器具、工作台面、餐饮器具等消毒结果快速检测，医疗环境工作平台即时评估。该设备采用生物化学反应方法检测ATP菌落总数含量。