

镇江食品嗜酸乳杆菌检测 饲料中沙门氏菌检测

产品名称	镇江食品嗜酸乳杆菌检测 饲料中沙门氏菌检测
公司名称	浙江广分检测技术有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	江苏省昆山市陆家镇星圃路12号智汇新城B区7栋
联系电话	18662248593 18662248593

产品详情

在我国，嗜酸乳杆菌一般在食品添加剂检测中较为常见。但是随着饲料生产技术的发展，嗜酸乳杆菌作为饲料添加剂，不仅可以改善动物的肠道生态，还可以用于饲料的防腐。所以近年来，饲料级嗜酸乳杆菌的生产量也在逐渐增加。由于我国有关嗜酸乳杆菌质量检测的标准并不完善，相关国标尚未出台，这就给嗜酸乳杆菌的生产和管理造成一定困惑。为了更加规范饲料行业市场，国家已经开始着手制定全新的乳酸嗜酸乳杆菌检测标准，而且还是国家强制执行标准。

嗜酸乳杆菌的定义

嗜酸乳杆菌属于乳杆菌属的一个种。其特性为：杆菌，两端圆，不运动，无鞭毛，接触酶阴性，和苦杏仁苷、纤维二糖、七叶灵、果糖、半乳糖、葡萄糖、乳糖、麦芽糖、甘露糖、水杨苷、蔗糖反应为阴性，阿拉伯糖、葡糖酸盐、甘露醇、松三糖、鼠李糖、核糖、山梨糖、木糖反应为阴性。嗜酸乳杆菌在生长中可以产生一些抑菌物质，如有机酸、细菌素及类细菌素，可以抑制肠道中有害微生物生长繁殖，起到平衡肠道菌群的作用。并能产生B族维生素，包括各种叶酸、生物素、维生素B6和维生素K等，分泌各种有益物质，如乳酸、乙酸等，降低肠道pH值。

嗜酸乳杆菌的作用

- 1、免疫调节功能：**嗜酸乳杆菌可产生大量的免疫球蛋白，从而激活机体的免疫细胞，使得外在菌难以留存体内，达到免疫调节作用。
- 2、改善胃肠道功能：**嗜酸乳杆菌在肠道粘膜表面形成保护屏障，抵御有益菌对肠道粘膜的侵袭破坏，能产生乳酸和醋酸等酸性物质，造成不利于有害菌生长的环境，抑制有害菌的生长、繁殖，起到调节肠道菌群的作用。
- 3、营养作用：**嗜酸乳杆菌在肠道内发酵后可产生乳酸和醋酸，能提高钙、磷、铁的利用率，促进铁和维生素D的吸收，产生维生素K及维生素B，产生乳糖酶帮助消化乳糖。

4、恢复因使用抗生素后而被破坏的肠道：抗生素是引起肠道菌群失调的重要因素。抗生素在杀灭有害菌的同时，也杀灭了许多的有益菌，及时补充嗜酸乳杆菌，对帮助肠道恢复菌群平衡、提高营养吸收能力是非常必要的。

嗜酸乳杆菌检测推荐标准

目前来讲，有关嗜酸乳杆菌检测指标，我们可以已经标准有、行业标准（NY/T 1444 微生物饲料添加剂技术通则），卫生指标可以已经依据国家标准（GB13078 饲料卫生标准）。除此之外配套的推荐标准有GB/T

20191-2006《饲料中嗜酸乳杆菌的微生物学检验》，GB/T 18869-2002

《饲料中大肠菌群的测定》、GB/T13091-2002《饲料中沙门氏菌的检测方法》、GB/T 13092-2006《饲料中霉菌总数测定方法》。