

# 无锡食品菌落总数检测 化学品菌落总数检测

产品名称	无锡食品菌落总数检测 化学品菌落总数检测
公司名称	浙江广分检测技术有限公司
价格	.00/件
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

### 菌落总数快速检测方法（菌落总数快速检测方法是）

菌落总数的检测方法步骤有哪些？

菌落总数的检测方法可以用北京美正生物的菌落总数测试片测试，只需3步，就可实现快速准确的测定！AC的计数结果对比传统方法，操作简单快捷，节约时间，节约成本。

#### 菌落总数的检测

##### 平皿计数法

菌落总数(standardplate-countbacteria):水样在营养琼脂上有氧条件下37℃培养48h后，所得1mL水样所含菌落的总数。

##### 仪器和装置

高压蒸汽灭菌器。

干热灭菌箱。

培养箱(36 ± 1)℃。

电炉。

冰箱。

放大镜或菌落计数器。

pH计或精密pH试剂。

灭菌试管。

平皿直径9cm。

培养基与试剂

营养琼脂成分蛋白胨10g、牛肉膏3g、氯化钠5g、琼脂10~20g、蒸馏水1000mL。

制法将上述成分混合后，加热溶解，调整pH为7.4~7.6，分装于玻璃容器中(如用含杂质较多的琼脂时，应先过滤)，经103.43kPa(121℃)灭菌20min，贮存于冷暗处备用。

检验步骤

1)水样处理。

a.饮用水。以无菌操作方法用灭菌吸管吸取1mL充分混匀的水样，注入来菌平皿中，倾注约15mL已融化并冷却到45℃左右的营养琼脂培养基，并立即旋摇平皿，使水样与培养充分混匀。每次检验时应做一平行接种，同时另用一个平皿只倾注营养琼脂培养基作为空白对照。

待冷却凝固后，翻转平皿，使底面向上，置于(36±1)℃培养箱内培养48h，进行菌落计数，即为1mL水样中的菌落总数。

b.水源水。以无菌操作方法吸取1mL充分混匀的水样，注入盛有9mL灭菌生理盐水的试管中，混匀成1:10稀释液。

吸取1mL1:10的稀释液注入盛有9mL灭菌生理盐水的试管中，混匀成1:100稀释液。按同法依次稀释成1:1000、1:10000稀释液等备用。如此递增稀释一次，必须更换一支1mL灭菌吸管。

用灭菌吸管取未稀释的水样和2~3个适宜稀释度的水样各1mL，分别注入灭菌平皿内。以下操作同生活饮用水的检验步骤。

2)菌落计数及报告方法。作平皿菌落计数时，可用眼睛直接观察，必要时用放大镜检查，以防遗漏。在记下各平皿的菌落数后，应求出同稀释度的平均菌落数，供下一步计算时应用。在求同稀释度的平均数时，若其中一个平皿有较大片状菌落生长时，则不宜采用，而应以无片状菌落生长的平皿作为该稀释度的平均菌落数。若片状菌落不到平皿的一半，而其余一半中菌落数分布又很均匀，则可将此半皿计数后乘2以代表全皿菌落数。然后再求该稀释度的平均菌落数。