

细菌菌落总数检测，食品卫生微生物检验，cma检测报告

产品名称	细菌菌落总数检测，食品卫生微生物检验，cma检测报告
公司名称	北京清析技术研究院
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	北京市海淀区王庄路1号B座6层7-C房间
联系电话	19826559728 19826559728

产品详情

菌落总数检测是指将待测样品经适当稀释后，倾注于含有琼脂的培养基中，在一定温度下培养一定时间，使细菌繁殖形成肉眼可见的菌落，通过计数菌落的数量来反映样品中细菌总数的检测方法。

菌落总数检测是食品卫生微生物检验的重要指标之一，用于评估食品中细菌污染的程度。本检测严格按照国家标准进行，结果准确可靠。

检测步骤

菌落总数检测是一种评估样品中微生物污染水平的方法，其基本步骤包括样品的稀释、倾注培养、菌落计数和报告。

1、样品的稀释

将待测样品经适当稀释后，倾注于含有琼脂的培养基中。这一步骤的目的是确保在培养基上生长的菌落数量在可计数的范围内。

2、倾注培养

将稀释后的样品与含有琼脂的培养基混合，进行倾注培养。同时，进行空白对照实验，即只加入培养基，不加入样品。

3、菌落计数与报告

将培养后的培养基置于适宜温度下培养一定时间，使菌落充分生长。然后进行菌落计数，并报告检测结果。

菌落总数检测的结果通常以菌落形成单位（CFU）表示。检测结果应严格按照国家标准进行报告。

检验方法

菌落总数检测的检验方法包括倾注培养法和平板计数法。倾注培养法适用于含有琼脂的培养基，而平板计数法适用于含有琼脂的平板培养基。

菌落总数检测的检验方法应严格按照国家标准进行。检测结果应严格按照国家标准进行报告。

检测标准

- 1、DB34/T 3993-2021 生鲜乳中菌落总数控制技术规程
- 2、DB32/T 3395-2018 鸡孵化厂菌落总数检测与评判
- 3、T/HBFIA 0031-2022 水中菌落总数的测定 显色平板计数法
- 4、DB44/T 1163-2013 水中菌落总数复合酶底物检测方法
- 5、DB15/T 1850-2020 动物垫料中菌落总数检测

- 6、NY/T 4052-2021 生牛乳菌落总数控制技术规范
- 7、T/TDSTIA 013-2019 生乳中菌落总数控制技术规范
- 8、T/CGCC 58-2021 食品中菌落总数的快速测定 测试片法
- 9、T/GXAIA 001-2023 鲜米粉中菌落总数的快速计数法
- 10、SN/T 0168-2015 进出口食品中菌落总数计数方法