

世纪久海 微生物检测2 微生物检测

产品名称	世纪久海 微生物检测2 微生物检测
公司名称	武汉世纪久海检测技术有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	武汉市东湖新技术开发区高新大道666号生物创新园B7栋A113室（注册地址）
联系电话	18971071229 18971071229

产品详情

{微生物检测}致病菌

——微生物检测致病菌——

致病菌即能够引起人们发病的细菌。大肠菌群检验呈阳性，并怀疑食品可能受到致病菌污染时可进行致病菌检验。在我国现有的国家标准中，致病菌一般指"肠道致病菌和致病性球菌"，微生物检测3，主要包括沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、致病性链球菌等四种，致病菌不允许在食品中检出。

对不同的食品 and 不同的场合，应选择一定的参考菌群进行检验。如海产品以副溶血性弧菌作为参考菌群，蛋与蛋制品以沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、变形杆菌等作为参考菌群，微生物检测7，米、面食食品以蜡样芽孢杆菌、变形杆菌、霉菌等作为参考菌群，罐头食品以耐热性芽孢菌作为参考菌群等。

微生物培养

培养

1、根据培养时是否需要氧气，可分为好氧培养和厌氧培养两大类。

好氧培养：也称“好气培养”。就是说这种微生物在培养时，需要有氧气加入，微生物检测2，否则就不能生长良好。在实验室中，斜面培养是通过棉花塞从外界获得无菌的空气。三角烧瓶液体培养多数是通过摇床振荡，使外界的空气源源不断地进入瓶中。

厌氧培养：也称“厌气培养”。这类微生物在培养时，不需要氧气参加。在厌氧微生物的培养过程中，zui重要的一点就是要除去培养基中的氧气。

2、根据培养基的物理状态，可分为固体培养和液体培养两大类。

固质培养：是将菌种接至疏松而富有营养的固体培养基中，在合适的条件下进行微生物培养的方法。

液体培养：在实验中，通过液体培养可以使微生物迅速繁殖，获得大量的培养物，在一定条件下，还是微生物选择增菌的有效方法。

—— 金黄色葡萄球菌 (Staphylococcus aureus) ——

金黄色葡萄球菌 (Staphylococcus aureus) 是人类的一种重要病原菌，隶属于葡萄球菌属 (Staphylococcus)，有"嗜肉菌"的别称，是革兰氏阳性菌的代表，可引起许多严重感染。而对于金黄色葡萄球菌在速冻食品中的存在量，卫生部于2011年11月24日公布食品安全国家标准《速冻面米制品》，允许金葡菌限量存在。

金黄色葡萄球菌 (Staphylococcus aureus) 是人类的一种重要病原菌，隶属于葡萄球菌属 (Staphylococcus)，微生物检测，有"嗜肉菌"的别称，是革兰氏阳性菌的代表，可引起许多严重感染。而对于金黄色葡萄球菌在速冻食品中的存在量，卫生部于2011年11月24日公布食品安全国家标准《速冻面米制品》，允许金葡菌限量存在。