

# 超市罐头食品凝结芽胞杆菌检测

产品名称	超市罐头食品凝结芽胞杆菌检测
公司名称	江苏省广分检测技术有限公司
价格	.00/个
规格参数	检测服务:18662582169 业务电话:18662582169 测试中心:18662582169
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	18662582269 18662582269

## 产品详情

引起罐头食品酸败变质而又不产气（即产酸不产气）的微生物在罐头工业上称为平酸菌。它是需氧芽胞杆菌科中的一群高温型，具有嗜热、耐热的特点，其适宜生长温度为45 - 60℃，最适生长温度为50 - 55℃，在37℃生长缓慢，多数菌种在pH6.8-7.2生长良好，少数菌种能在pH5.0生长，广泛分布于土壤，灰尘和各种变质食品中。造成罐头食品平盖酸败的细菌，从微生物学分类来分，主要有二种：通常是嗜热脂肪芽胞杆菌，凝结芽胞杆菌。

嗜热脂肪芽胞杆菌：（*Bacillus stearothermophilus*）

革兰氏阳性菌，能运动，周生鞭毛。芽胞椭圆形，亚端生或端生，通常使孢囊膨大，最高生长温度65 - 75℃。能够葡萄糖产酸，水解淀粉。

凝结芽胞杆菌：（*Bacillus Coagulans*）

革兰氏阳性，能运动，周生鞭毛。芽胞椰圆形或柱状，一次端生或端生，偶尔中生，有些菌株孢囊膨大不明显，有些菌株的孢囊大。最高生长温度55 - 60℃，最低生长温度15 - 25℃。接触酶阳性，葡萄糖产酸。

1. 菌落总数测定中，应选择合适的稀释度进行。生活饮用水，国家标准规定每毫升不得超过100个，因此可以直接吸取1毫升到平板进行培养。
2. 培养时间。与食品中菌落计数不同，测定水中细菌总数，培养时间采用24h。
3. 总大肠菌群的测定方法，由于饮用水和水源水可能的污染程度不同，因此采用不同的接种量，检数表也不相同。
4. 当接种量超过1毫升时，一般采用多倍浓度培养液。如配制3倍浓缩乳糖蛋白胨培养液50mL，加入100mL水样后，总体积为150mL，培养液恢复到正常浓度。

5. 滤膜法检测总大肠菌群，一般在检测较大量低浊度水样时采用，大量水样滤过滤膜后，水中所含有的所有细菌均截留在滤膜上。