



中华人民共和国国家标准

GB 4789. 35—2010

食品安全国家标准

食品微生物学检验 乳酸菌检验

National food safety standard

Food microbiological examination: Lactic acid bacteria

2010-03-26 发布

2010-06-01 实施

中华人民共和国卫生部 发布

前　　言

本标准代替GB/T 4789.35-2008《食品卫生微生物学检验 食品中乳酸菌检验》。

本标准与GB/T 4789.35-2008相比，主要变化如下：

——修改了乳酸菌总数、乳杆菌、双歧杆菌和嗜热链球菌的计数方法。

本标准的附录A为规范性附录。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——GB 4789.35-1996、GB/T 4789.35-2003、GB/T 4789.35-2008。

食品安全国家标准

食品微生物学检验 乳酸菌检验

1 范围

本标准规定了含乳酸菌食品中乳酸菌（lactic acid bacteria）的检验方法。

本标准适用于含活性乳酸菌的食品中乳酸菌的检验。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

3 术语和定义

3.1 乳酸菌 lactic acid bacteria

一类可发酵糖主要产生大量乳酸的细菌的通称。本标准中乳酸菌主要为乳杆菌属 (*Lactobacillus*)、双歧杆菌属 (*Bifidobacterium*) 和链球菌属 (*Streptococcus*)。

4 设备和材料

除微生物实验室常规灭菌及培养设备外，其他设备和材料如下：

4.1 恒温培养箱：36 °C±1 °C。

4.2 冰箱：2 °C～5 °C。

4.3 均质器及无菌均质袋、均质杯或灭菌乳钵。

4.4 天平：感量 0.1 g。

4.5 无菌试管：18 mm×180 mm、15 mm×100 mm。

4.6 无菌吸管：1 mL（具 0.01 mL 刻度）、10 mL（具 0.1 mL 刻度）或微量移液器及吸头。

4.7 无菌锥形瓶：500 mL、250 mL。

5 培养基和试剂

5.1 MRS (Man Rogosa Sharpe) 培养基及莫匹罗星锂盐 (Li-Mupirocin) 改良 MRS 培养基：见附录 A 中 A.1。

5.2 MC 培养基 (Modified Chalmers 培养基)：见附录 A 中 A.2。

5.3 0.5 %蔗糖发酵管：见附录 A 中 A.3。

5. 4 0.5 %纤维二糖发酵管：见附录 A 中 A.3。

5. 5 0.5 %麦芽糖发酵管：见附录 A 中 A.3。

5. 6 0.5 %甘露醇发酵管：见附录 A 中 A.3。

5. 7 0.5 %水杨苷发酵管：见附录A中A.3。

5. 8 0.5 %山梨醇发酵管：见附录A中A.3。

5. 9 0.5 %乳糖发酵管：见附录A中A.3。

5. 10 七叶苷发酵管：见附录A中A.4。

5. 11 革兰氏染色液：见附录A中A.5。

5. 12 莫匹罗星锂盐（Li-Mupirocin）：化学纯。

6 检验程序

乳酸菌检验程序见图1。

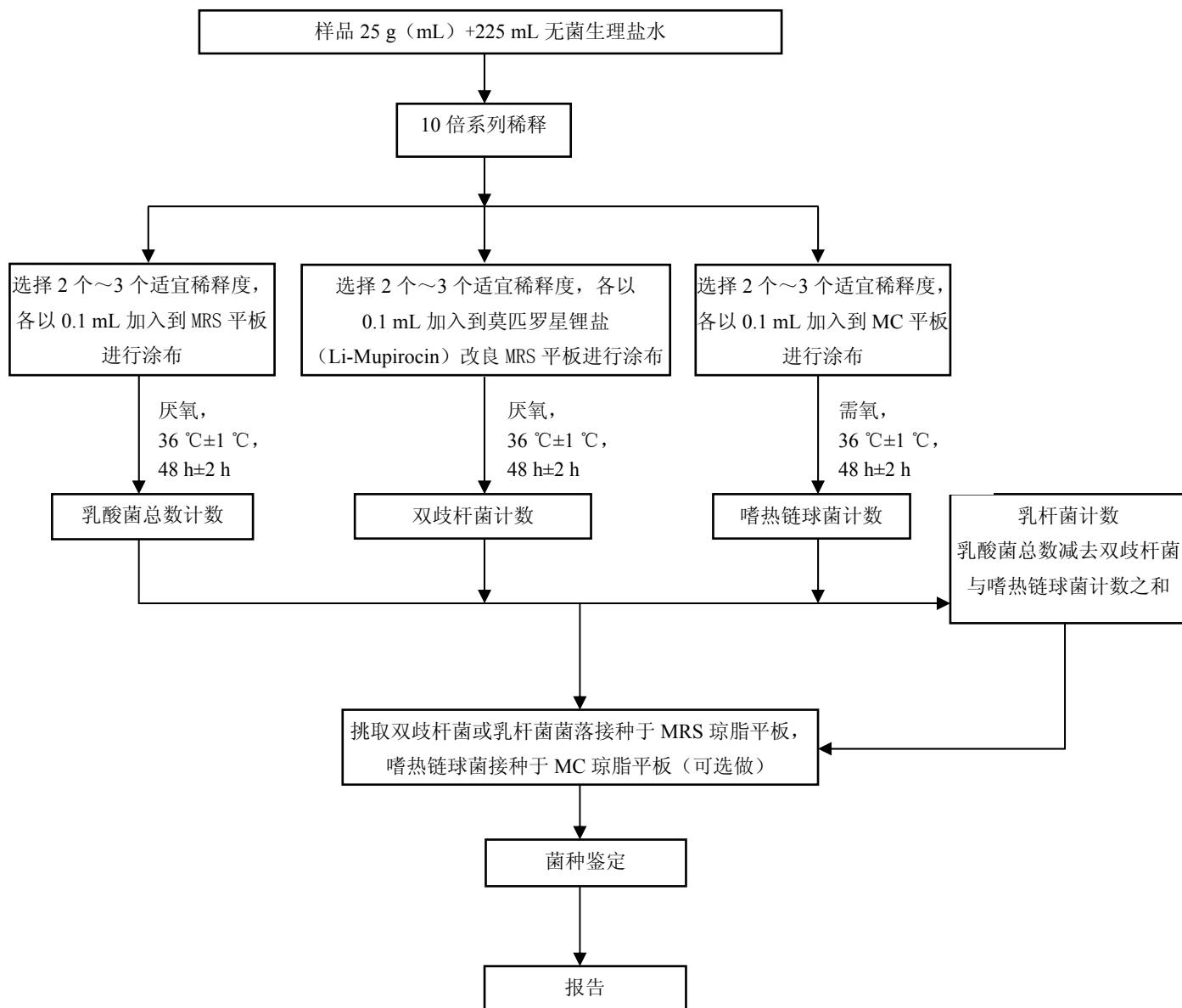


图1 乳酸菌检验程序图

7 操作步骤

7.1 样品制备

7.1.1 样品的全部制备过程均应遵循无菌操作程序。

7.1.2 冷冻样品可先使其在 2 ℃~5 ℃条件下解冻，时间不超过 18 h，也可在温度不超过 45 ℃的条件下解冻，时间不超过 15 min。

7.1.3 固体和半固体食品：以无菌操作称取 25 g 样品，置于装有 225 mL 生理盐水的无菌均质杯内，于 8000 r/min~10000 r/min 均质 1 min~2 min，制成 1:10 样品匀液；或置于 225 mL 生理盐水的无菌均质袋中，用拍击式均质器拍打 1 min~2 min 制成 1:10 的样品匀液。

7.1.4 液体样品：液体样品应先将其充分摇匀后以无菌吸管吸取样品 25 mL 放入装有 225 mL 生理盐水的无菌锥形瓶（瓶内预置适当数量的无菌玻璃珠）中，充分振摇，制成 1:10 的样品匀液。

7.2 步骤

7.2.1 用 1 mL 无菌吸管或微量移液器吸取 1:10 样品匀液 1 mL，沿管壁缓慢注入装有 9 mL 生理盐水的无菌试管中（注意吸管尖端不要触及稀释液），振摇试管或换用 1 支无菌吸管反复吹打使其混合均匀，制成 1:100 的样品匀液。

7.2.2 另取 1 mL 无菌吸管或微量移液器吸头，按上述操作顺序，做 10 倍递增样品匀液，每递增稀释一次，即换用 1 次 1 mL 灭菌吸管或吸头。

7.2.3 乳酸菌计数

7.2.3.1 乳酸菌总数

根据待检样品活菌总数的估计，选择 2 个~3 个连续的适宜稀释度，每个稀释度吸取 0.1 mL 样品匀液分别置于 2 个 MRS 琼脂平板，使用 L 形棒进行表面涂布。 $36^{\circ}\text{C}\pm1^{\circ}\text{C}$ ，厌氧培养 $48\text{ h}\pm2\text{ h}$ 后计数平板上的所有菌落数。从样品稀释到平板涂布要求在 15min 内完成。

7.2.3.2 双歧杆菌计数

根据对待检样品双歧杆菌含量的估计，选择 2 个~3 个连续的适宜稀释度，每个稀释度吸取 0.1 mL 样品匀液于莫匹罗星锂盐（Li-Mupirocin）改良 MRS 琼脂平板，使用灭菌 L 形棒进行表面涂布，每个稀释度作两个平板。 $36^{\circ}\text{C}\pm1^{\circ}\text{C}$ ，厌氧培养 $48\text{ h}\pm2\text{ h}$ 后计数平板上的所有菌落数。从样品稀释到平板涂布要求在 15 min 内完成。

7.2.3.3 嗜热链球菌计数

根据待检样品嗜热链球菌活菌数的估计，选择 2 个~3 个连续的适宜稀释度，每个稀释度吸取 0.1 mL 样品匀液分别置于 2 个 MC 琼脂平板，使用 L 形棒进行表面涂布。 $36^{\circ}\text{C}\pm1^{\circ}\text{C}$ ，需氧培养 $48\text{ h}\pm2\text{ h}$ 后计数。嗜热链球菌在 MC 琼脂平板上的菌落特征为：菌落中等偏小，边缘整齐光滑的红色菌落，直径 $2\text{ mm}\pm1\text{ mm}$ ，菌落背面为粉红色。从样品稀释到平板涂布要求在 15 min 内完成。

7.2.3.4 乳杆菌计数

7.2.3.1 项乳酸菌总数结果减去 7.2.3.2 项双歧杆菌与 7.2.3.3 项嗜热链球菌计数结果之和即得乳杆菌计数。

7.3 菌落计数

可用肉眼观察，必要时用放大镜或菌落计数器，记录稀释倍数和相应的菌落数量。菌落计数以菌落形成单位（colony-forming units, CFU）表示。

7.3.1 选取菌落数在 $30\text{ CFU}\sim300\text{ CFU}$ 之间、无蔓延菌落生长的平板计数菌落总数。低于 30 CFU 的平板记录具体菌落数，大于 300 CFU 的可记录为多不可计。每个稀释度的菌落数应采用两个平板的平均数。

7.3.2 其中一个平板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板作为该稀释度的菌落数；若片状菌落不到平板的一半，而其余一半中菌落分布又很均匀，即可计算半个平板后乘以 2，代表一个平板菌落数。

7.3.3 当平板上出现菌落间无明显界线的链状生长时，则将每条单链作为一个菌落计数。

7.4 结果的表述

7.4.1 若只有一个稀释度平板上的菌落数在适宜计数范围内，计算两个平板菌落数的平均值，再将平均值乘以相应稀释倍数，作为每 g (mL) 中菌落总数结果。

若有两个连续稀释度的平板菌落数在适宜计数范围内时，按公式（1）计算：

式中：

N —样品中菌落数;

ΣC ——平板（含适宜范围菌落数的平板）菌落数之和；

n_1 ——第一稀释度（低稀释倍数）平板个数；

n_2 ——第二稀释度（高稀释倍数）平板个数；

d ——稀释因子（第一稀释度）。

7.4.3 若所有稀释度的平板上菌落数均大于 300 CFU，则对稀释度最高的平板进行计数，其他平板可记录为多不可计，结果按平均菌落数乘以最高稀释倍数计算。

7.4.4 若所有稀释度的平板菌落数均小于 30 CFU，则应按稀释度最低的平均菌落数乘以稀释倍数计算。

7.4.5 若所有稀释度(包括液体样品原液)平板均无菌落生长，则以小于1乘以最低稀释倍数计算。

7.4.6 若所有稀释度的平板菌落数均不在30CFU~300CFU之间，其中一部分小于30CFU或大于300CFU时，则以最接近30CFU或300CFU的平均菌落数乘以稀释倍数计算。

7.5 菌落数的报告

7.5.1 菌落数小于 100 CFU 时，按“四舍五入”原则修约，以整数报告。

7.5.2 菌落数大于或等于 100 CFU 时, 第 3 位数字采用“四舍五入”原则修约后, 取前 2 位数字, 后面用 0 替代表位数; 也可用 10 的指数形式来表示, 按“四舍五入”原则修约后, 采用两位有效数字。

7.5.3 称重取样以 CFU/g 为单位报告，体积取样以 CFU/mL 为单位报告。

8 结果与报告

根据菌落计数结果出具报告，报告单位以CFU/g (mL) 表示。

9 乳酸菌的鉴定（可选做）

9.1 纯培养

挑取 3 个或以上单个菌落，嗜热链球菌接种于 MC 琼脂平板，乳杆菌属接种于 MRS 琼脂平板，置 36 °C±1 °C 厌氧培养 48 h。

9.2 鉴定

9.2.1 双歧杆菌的鉴定按 GB/T 4789.34 的规定操作。

9.2.2 涂片镜检：乳杆菌属菌体形态多样，呈长杆状、弯曲杆状或短杆状。无芽胞，革兰氏染色阳性。嗜热链球菌菌体呈球形或球杆状，直径为 $0.5\text{ }\mu\text{m}\sim 2.0\text{ }\mu\text{m}$ ，成对或成链排列，无芽胞，革兰氏染色阳性。

9.2.3 乳酸菌菌种主要生化反应见表 1 和表 2。

表1 常见乳杆菌属内种的碳水化合物反应

| 菌种 | 七叶昔 | 纤维二糖 | 麦芽糖 | 甘露醇 | 水杨昔 | 山梨醇 | 蔗糖 | 棉子糖 |
|--|-----|------|-----|-----|-----|-----|----|-----|
| 干酪乳杆菌干酪亚种 (<i>L.casei</i> subsp. <i>casei</i>) | + | + | + | + | + | + | + | - |
| 德氏乳杆菌保加利亚种 (<i>L.delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i>) | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 嗜酸乳杆菌 (<i>L.acidophilus</i>) | + | + | + | - | + | - | + | d |
| 罗伊氏乳杆菌 (<i>L.reuteri</i>) | ND | - | + | - | - | - | + | + |
| 鼠李糖乳杆菌 (<i>L.rhamnosus</i>) | + | + | + | + | + | + | + | - |
| 植物乳杆菌 (<i>L.plantarum</i>) | + | + | + | + | + | + | + | + |

注:+表示90%以上菌株阳性; -表示90%以上菌株阴性; d表示11%~89%菌株阳性; ND表示未测定。

表2 嗜热链球菌的主要生化反应

| 菌种 | 菊糖 | 乳糖 | 甘露醇 | 水杨昔 | 山梨醇 | 马尿酸 | 七叶昔 |
|---------------------------------|----|----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 嗜热链球菌 (<i>S.thermophilus</i>) | - | + | - | - | - | - | - |

注:+表示90%以上菌株阳性; -表示90%以上菌株阴性。

附录 A
(规范性附录)
培养基及试剂

A. 1 MRS 培养基

A. 1. 1 成分

| | |
|--|--------|
| 蛋白胨 | 10.0 g |
| 牛肉粉 | 5.0 g |
| 酵母粉 | 4.0 g |
| 葡萄糖 | 20.0 g |
| 吐温 80 | 1.0 mL |
| K ₂ HPO ₄ ·7H ₂ O | 2.0 g |
| 醋酸钠·3H ₂ O | 5.0 g |
| 柠檬酸三铵 | 2.0 g |
| MgSO ₄ ·7H ₂ O | 0.2 g |
| MnSO ₄ ·4H ₂ O | 0.05 g |
| 琼脂粉 | 15.0 g |
| pH 6.2 | |

A. 1. 2 制法

将上述成分加入到 1000 mL 蒸馏水中, 加热溶解, 调节 pH, 分装后 121 ℃高压灭菌 15 min~20 min。

A. 1. 3 莫匹罗星锂盐 (Li-Mupirocin) 改良 MRS 培养基

A. 1. 3. 1 莫匹罗星锂盐 (Li-Mupirocin) 储备液制备: 称取 50mg 莫匹罗星锂盐 (Li-Mupirocin) 加入到 50 mL 蒸馏水中, 用 0.22 μm 微孔滤膜过滤除菌。

A. 1. 3. 2 制法

将 A.1.1 成分加入到 950 mL 蒸馏水中, 加热溶解, 调节 pH, 分装后于 121 ℃高压灭菌 15 min~20 min。临用时加热熔化琼脂, 在水浴中冷至 48 ℃, 用带有 0.22 μm 微孔滤膜的注射器将莫匹罗星锂盐 (Li-Mupirocin) 储备液加入到熔化琼脂中, 使培养基中莫匹罗星锂盐 (Li-Mupirocin) 的浓度为 50 μg/mL。

A. 2 MC 培养基

A. 2. 1 成分

| | |
|----------|----------|
| 大豆蛋白胨 | 5.0 g |
| 牛肉粉 | 3.0 g |
| 酵母粉 | 3.0 g |
| 葡萄糖 | 20.0 g |
| 乳糖 | 20.0 g |
| 碳酸钙 | 10.0 g |
| 琼脂 | 15.0 g |
| 蒸馏水 | 1 000 mL |
| 1% 中性红溶液 | 5.0 mL |
| pH6.0 | |

A. 2. 2 制法

将前面 7 种成分加入蒸馏水中, 加热溶解, 调节 pH, 加入中性红溶液。分装后 121 ℃高压灭菌 15 min~20 min。

A. 3 乳酸杆菌糖发酵管**A. 3. 1 基础成分**

| | |
|--------------|----------|
| 牛肉膏 | 5.0 g |
| 蛋白胨 | 5.0 g |
| 酵母浸膏 | 5.0 g |
| 吐温 80 | 0.5 mL |
| 琼脂 | 1.5 g |
| 1.6%溴甲酚紫酒精溶液 | 1.4 mL |
| 蒸馏水 | 1 000 mL |

A. 3. 2 制法

按 0.5%加入所需糖类, 并分装小试管, 121 ℃高压灭菌 15 min~20 min。

A. 4 七叶苜发酵管**A. 4. 1 成分**

| | |
|--------------|--------|
| 蛋白胨 | 5.0 g |
| 磷酸氢二钾 | 1.0 g |
| 七叶苜 | 3.0 g |
| 柠檬酸铁 | 0.5 g |
| 1.6%溴甲酚紫酒精溶液 | 1.4 mL |
| 蒸馏水 | 100 mL |

A. 4. 2 制法

将上述成分加入蒸馏水中, 加热溶解, 121 ℃高压灭菌 15 min~20 min。

A. 5 革兰氏染色液**A. 5. 1 结晶紫染色液****A. 5. 1. 1 成分**

| | |
|----------|-------|
| 结晶紫 | 1.0 g |
| 95%乙醇 | 20 mL |
| 1%草酸铵水溶液 | 80 mL |

A. 5. 1. 2 制法

将结晶紫完全溶解于乙醇中, 然后与草酸铵溶液混合。

A. 5. 2 革兰氏碘液**A. 5. 2. 1 成分**

| | |
|-----|--------|
| 碘 | 1.0 g |
| 碘化钾 | 2.0 g |
| 蒸馏水 | 300 mL |

A. 5. 2. 2 制法

将碘与碘化钾先进行混合, 加入蒸馏水少许, 充分振摇, 待完全溶解后, 再加蒸馏水至 300 mL。

A. 5. 3 沙黄复染液

A. 5. 3. 1 成分

| | |
|-------|--------|
| 沙黄 | 0.25 g |
| 95%乙醇 | 10 mL |
| 蒸馏水 | 90 mL |

A. 5. 3. 2 制法

将沙黄溶解于乙醇中，然后用蒸馏水稀释。

A. 5. 4 染色法

A. 5. 4. 1 将涂片在酒精灯火焰上固定，滴加结晶紫染色液，染 1 min，水洗。

A. 5. 4. 2 滴加革兰氏碘液，作用 1 min，水洗。

A. 5. 4. 3 滴加 95 %乙醇脱色，约 15 s~30 s，直至染色液被洗掉，不要过分脱色，水洗。

A. 5. 4. 4 滴加复染液，复染1 min。水洗、待干、镜检。
