ГОСТ Р 50396.7—92

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

МЯСО ПТИЦЫ, СУБПРОДУКТЫ И ПОЛУФАБРИКАТЫ ПТИЧЬИ

МЕТОДЫ ВЫЯВЛЕНИЯ БАКТЕРИЙ РОДА PROTEUS

Издание официальное

БЗ 6—92/669

ГОССТАНДАРТ РОССИИ
Москва

gost.e-ecolog.ru

УДК 637.54:576.8.07:006.354 Группа Н19

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

МЯСО ПТИЦЫ, СУБПРОДУКТЫ И ПОЛУФАБРИКАТЫ ПТИЧЬИ

Методы выявления бактерий рода Proteus

Poultry meat, edible offal, ready-to-cook products. Methods for detection of Proteus bacteria

ГОСТ Р 50396.7—92

ОКСТУ 9209

Дата введения 01.01.94

Настоящий стандарт распространяется на предназначенные для реализации и промышленной переработки:

мясо птицы в виде потрошеных, полупотрошеных и потрошеных с комплектом потрохов и шеей тушек, частей, полученных при их разделке, а также обваленное и измельченное;

субпродукты и полуфабрикаты птичьи.

Стандарт устанавливает методы выявления бактерий рода Proteus.

Методы основаны на высеве определенного количества продукта или смывов с его поверхности и (или) их разведений в питательные среды, культивировании при температуре (37±1)°С в течение 24—48 ч и подтверждении принадлежности выросших микроорганизмов к роду Proteus.

1. МЕТОДЫ ОТБОРА ПРОБ И ПОДГОТОВКА К ИССЛЕДОВАНИЯМ — по ГОСТ Р 50396.0

2. ПРОВЕДЕНИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ

2.1. Из навески продукта готовят исходное и ряд 10-кратных разведений по ГОСТ 26669 для определения предполагаемого минимального количества продукта, содержащего бактерии рода Proteus. Арбитражные исследования проводят по ГОСТ 28560, в других случаях по методу, указанному ниже.

Издание официальное

© Издательство стандартов, 1993

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен без разрешения Госстандарта России

2.2. Для обнаружения Н-форм Proteus в конденсационную воду пробирок со свежескошенным питательным агаром по ГОСТ Р 50396.0 пп. 2.4.2; 2.4.5 вносят 0,5 см³ анализируемой взвеси, не касаясь поверхности среды (метод Шукевича). Вертикально поставленные пробирки с посевами инкубируют при температуре (37±1)°С, просматривают через 18—24 ч.

При росте культуры из конденсационной жидкости вверх по поверхности среды с образованием ползучего вуалеобразного налета с голубым оттенком определяют морфологию микроорганизмов микроскопированием мазков по ГОСТ 10444.3.

2.3. Для обнаружения нерояющихся О-форм проводят посевы по 0,2 см³ исследуемой взвеси продукта на поверхность агара Плоскирева по ГОСТ Р 50396.0 п. 2.4.17, инкубируют при температуре (37±1)°С. Посевы просматривают через 18—24 ч. Прозрачные колонии с характерным запахом, слегка подщелачивающие среду, с окрашиванием ее в желтый цвет, подвергают микроскопическим исследованиям.

2.4. Бактерии рода Proteus являются неспорообразующими полиморфными грамотрицательными палочками. При необходимости производят пересевы для получения чистых культур и используют их для биохимических тестов.

Для получения чистых культур используют мясо-пептонный бульон или скошенный в пробирках мясо-пептонный агар. Посевы инкубируют при температуре (37±1)°С в течение (24±1) ч.

2.5. Не менее 5 колоний чистой культуры используют для биохимических тестов (ферментация глюкозы, образование сероводорода, дезаминирование фенилаланина).

2.5.1. Для определения ферментации глюкозы и образования сероводорода чистую культуру высевают штрихом и уколом в пробирки со скошенным трехсахарным агаром по ГОСТ Р 50396.0 пп. 2.4.21, 2.4.22. Посевы инкубируют при температуре (37±1)°С в течение (48±1) ч.

Бактерии рода Proteus ферментируют глюкозу с образованием кислоты и газа, при этом скошенная поверхность среды окрашивается в ярко-красный цвет, а в столбике появляется газ.

Бактерии рода Proteus образуют сероводород, при этом столбик среды чернеет.

2.5.2. Для определения дезаминирования фенилаланина суточную чистую культуру высевают штрихами на поверхность скошенного агара по ГОСТ Р 50396.0 п. 2.4.27 и инкубируют при температуре (37±1)°С в течение (48±1) ч. Затем на поверхность агара с выросшей культурой наносят 3—5 капель раствора хлорного железа по ГОСТ Р 50396.0 п. 2.3.22. Появление интенсивной зеленой окраски — реакция положительная. При отрицательной реакции цвет среды не меняется.

Бактерии рода Proteus дезаминируют фенилаланин.

3. ОБРАБОТКА РЕЗУЛЬТАТОВ

3.1. Результаты оценивают по каждой пробе отдельно.

3.2. Выделенные микроорганизмы относят к бактериям рода Proteus при обнаружении неспорообразующих грамотрицательных полиморфных палочек, ферментирующих глюкозу, образующих сероводород, дезаминирующих фенилаланин.

3.3. Результаты исследований записывают: бактерии рода Proteus обнаружены или не обнаружены, при этом указывается навеска исследуемого продукта.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН** Научно-производственным объединением птицеперерабатывающей промышленности «Комплекс», Техническим комитетом по стандартизации ТК 116 «Продукты переработки птицы, яиц и сублимационной сушки»

   РАЗРАБОТЧИКИ

   А. А. Гусев, д-р вет. наук (руководитель темы); **Г. Г. Чернова**, канд. биол. наук; **М. М. Павликова, Г. А. Степанова**

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ** Постановлением Госстандарта России от 18.11.92 № 1496

3. **СРОК ПРОВЕРКИ** — 1997 г.; периодичность проверки — 5 лет

4. **ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ**

5. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 26669—85	2.1
ГОСТ 28560—90	2.1
ГОСТ 10444.3—85	2.2
ГОСТ Р 50396.0—92	1; 2.2; 2.3; 2.5.1; 2.5.2

Редактор *Т. И. Василенко*
Технический редактор *В. Н. Прусакова*
Корректор *А. С. Черноусова*

Сдано в наб. 08.12.92. Подп. в печ. 16.02.93. Усл. печ. л. 0,375. Усл. кр.-отт. 0,375. Уч.-изд. л. 0,20. Тир. 980 экз.

Ордена «Знак Почета» Издательство стандартов, 107076, Москва, Колодезный пер., 14
Тип. «Московский печатник». Москва, Лялин пер., 6. Зак. 1740

gost.e-ecolog.ru