ГОСТ 7702.2.7—95
ГОСТ Р 50396.7—92

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

МЯСО ПТИЦЫ, СУБПРОДУКТЫ И ПОЛУФАБРИКАТЫ ПТИЧЬИ

МЕТОДЫ ВЫЯВЛЕНИЯ БАКТЕРИЙ РОДА PROTEUS

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2009

gost.e-ecolog.ru

© Издательство стандартов, 1994
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2009

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

УДК 637.54:576.8.07:006.354 Группа Н19

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

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 7702.2.7—95
ГОСТ Р 50396.7—92

МКС 07.100.30
67.120.20
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 7702.2.0/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.

2.2 Для обнаружения Н-форм Proteus в конденсационную воду пробирок со свежескошенным питательным агаром по ГОСТ 7702.2.0/ГОСТ Р 50396.0, 2.4.2; 2.4.5 вносят 0,5 $см^3$ 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 30425.

2.3 Для обнаружения нероящихся О-форм проводят посевы по 0,2 $см^3$ исследуемой взвеси продукта на поверхность агара Плоскирева по ГОСТ 7702.2.0/ГОСТ Р 50396.0, 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).

Издание официальное

2.5.1 Для определения ферментации глюкозы и образования сероводорода чистую культуру высевают штрихом и уколом в пробирки со скошенным трехсахарным агаром по ГОСТ 7702.2.0/ГОСТ Р 50396.0, 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 7702.2.0/ГОСТ Р 50396.0, 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 7702.2.0/ГОСТ Р 50396.0, 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»

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

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4 Настоящий стандарт ГОСТ Р 50396.7—92 на заседании Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации принят в качестве межгосударственного стандарта ГОСТ 7702.2.7—95 «Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы выявления бактерий рода Proteus», который содержит полный аутентичный текст ГОСТ Р 50396.7—92. Постановлением Комитета Российской Федерации по стандартизации, метрологии и сертификации от 12.03.96 № 164 межгосударственный стандарт ГОСТ 7702.2.7—95 введен в действие для применения в качестве нормативного документа по стандартизации Российской Федерации с 1 июля 1996 г.

5 ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 7702.2.0—95/ГОСТ Р 50396.0—92	1; 2.2; 2.3; 2.5.1; 2.5.2
ГОСТ 26669—85	2.1
ГОСТ 28560—90	2.1
ГОСТ 30425—97	2.2

6 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Июнь 2009 г.

gost.e-ecolog.ru