

菌, SJ-9412 上的菌落总数 (CFU) 都大于其它培养基。

3.3 从三种分离培养平皿上共挑取 322 个菌落作双歧杆菌鉴定, 所获数据见表 2。在 SJ-9412 培养基上分离的 102 个典型菌落均为双歧菌, 选择率达 100%, 改良 GS 和 LAB 平皿上分别分离到 112 个和 108 个菌, 选择分离为 93.33% 和 71.52% 经统计学处理 $\chi^2=48.4\%$, $P<0.01$ 有显著性差异。

3.4 由表 1、2 可以看出, SJ-9412 培养基对双歧杆菌、乳酸菌有很好的繁殖性和选择性, 如果有一定的

使用经验则无需额外的鉴定试验, 仅在一个平皿上就能对双歧杆菌、乳酸菌进行计数, 从而使测试更加方便和快捷。

3.5 无需昂贵的仪器设备, 方法简便, 有利于基层实验室开展检验。

4 参考文献

1 康白. 微生物学. 大连: 大连出版社, 1988
2 王亦芸. 发酵乳和乳酸菌饮料的种类及标准. 食品卫生, 1989, 2: 19

水发海参中甲醛的测定

王 娟 温孚波 山东省烟台市芝罘区卫生防疫站 (265001)

现已有市场上出售的水发海参掺有甲醛的调查报告, 甲醛可使增大的海参体积固定, 国家规定食品中禁止掺入。但是, 国内目前没有测定食品中掺甲醛的规定方法, 我们在实验工作中利用酒中甲醇测定的原理, 即甲醛与品红亚硫酸在硫酸 (1.84 g/mL) 存在的条件下, 生成蓝紫色产物, 试验了水发海参中甲醛的测定方法。用此方法测定水发海参共 30 份, 其浸泡液甲醛含量为 0.4~1.2 mg/kg; 未洗海参捣碎的组织滤出液甲醛含量为 0.22~0.98 mg/kg, 用水冲

洗后之水发海参捣碎的组织滤出液甲醛含量在 0.18~0.89 mg/kg。试样预处理时, 可看出掺甲醛的水发海参粉碎后呈胶质状, 浸泡时海参浮于水面, 不易过滤, 未掺甲醛的水发海参粉碎后不粘稠, 浸泡时海参下沉, 易过滤, 滤液颜色深, 一般需经活性炭脱色。

甲醛与品红亚硫酸反应生成玫瑰色产物, 反应与温度有关, 并且在浓硫酸存在下生成的紫蓝色化合物不稳定, 因此, 做试验时, 应与空白试验, 阴性对照同时操作。

[上接第 35 页]
有益的。

(译自 Clinical Infections Disease. 1994, 19: 489~499, 作者: Richard D Semba)