

表5 方便面及调料酵母频数分布

酵母 个/g	面块		佐料包		油包		酱包		蔬菜包		牛肉包	
	件	%	件	%	件	%	件	%	件	%	件	%
0~	18	100.0	15	71.4	9	90	6	100	2	40	2	100
50~	0		1	4.8	1	10	0		1	20	0	
500~	0		1	4.8	0		0		2	40	0	
1000~	0		1	4.8	0		0		0		0	
5000~	0		1	4.8	0		0		0		0	
10000~	0		2	9.5	0		0		0		0	
总计	18		21		10		6		5		2	

从变质肉肠中检出肺炎克雷伯氏菌的报告

戴昌芳 黄吉诚 宋曼丹 广东省食品卫生监督检验所 (510300)

对广东省番禺市某肉联食品厂生产的两份变质肉肠样品检验分析, 检出肺炎克雷伯氏菌, 证明变质原因由该细菌引起。

1 材料与方法

1.1 材料

变质肉肠样品 采自广东番禺市某肉联厂。

营养琼脂培养基、E.M.B培养基、生化试验培养基、马铃薯—葡萄糖琼脂培养基, 均参照 GB 4789.28—94 自行配制。

1.2 方法

微生物检验方法参照国家标准方法 GB 4789 有关章节进行。

2 结果

感官检查 1号样品生产日期为1993年8月12日, 外包装为红色塑料膜, 出现胀气现象, 但内容物仍完好。2号样品生产日期为1993年8月15日, 包装与1号样品相同, 内容物腐烂, 似炼乳状, 颜色为淡黄色, 有恶臭。

镜检 变质样品经直接涂片染色镜检, 均观察到大量革兰氏阴性、无芽胞的杆菌。

微生物学检查 杂菌菌落总数分别为 4.0×10^6 和 3.9×10^5 CFU/g。均未检出霉菌和酵母菌。乳糖发酵试验, 把两份样品接种于乳糖胆盐培养基内, 经 37°C 24h 培养后均分解产酸及产生大量气体; 接种于伊红美兰平板上,

生长的优势菌菌落特点为: 圆形、湿润、凸起、颜色为淡红色、菌落直径大小 $2 \sim 3\text{mm}$ 。挑取以上特点菌落各两个, 分别接种于普通斜面培养基上分纯, 进行以下鉴定。

菌株鉴定 4株菌均为革兰氏阴性, 无芽胞杆菌。生化试验结果完全相同, 福寿草醇、卫茅醇、山梨醇、阿拉伯胶糖、木胶糖、鼠李糖、麦芽糖、水杨素、肌醇、蔗糖、棉子糖、尿素、硝酸盐、V—P、丙二酸、枸橼酸铵、铵盐葡萄糖、赖氨酸试验为阳性; 甘露醇、乳糖、葡萄糖发酵产酸产气; O/F 试验为发酵型; 氧化酶、DNA 酶、脂酶、靛基质、MR、硫化氢、苯丙氨酸、鸟氨酸、明胶试验为阴性; 无动力。根据以上生物学特性, 将4株菌定为肺炎克雷伯氏菌(经中国药品生物制品检定所复证证实)。

耐热性试验 将4株菌24h肉汤培养物, 用生理盐水适当稀释后, 置 80°C 水浴中, 间隔 10、20、30、40 和 60min, 吸取 0.1mL 置肉汤中培养, 结果 20min 后4株菌全部被杀灭(肉汤澄清, 无菌生长)。

模拟变质试验 将以上4株菌分别接种肉汤培养基中, 37°C 24h 培养后, 各吸取 0.2mL 肉汤培养物污染至 10月24日生产的正常肉肠样品表面, 同时以未接种菌株的肉汤做对照试验, 37°C 放置 15d, 观察变化情况, 实验表明4株菌培养物污染的肉肠放置 4~5d 后就开始出现腐烂, 表面还有大量气泡产生, 并伴有恶臭等现象。而正常肉汤对照组 15d 内均不出现上述试验组变质情况。试验表明肺炎克雷伯氏菌是引起肉肠变质的原因菌。

(下接第 36 页)