

ГОСТ Р 50396.7-92

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

МЯСО ПТИЦЫ, СУБПРОДУКТЫ
И ПОЛУФАБРИКАТЫ ПТИЧЬИ

МЕТОДЫ ВЫЯВЛЕНИЯ БАКТЕРИИ РОДА
PROTEUS

Издание официальное

БЗ 6-92/669

ГОССТАНДАРТ РОССИИ
Москва

МЯСО ПТИЦЫ, СУБПРОДУКТЫ
И ПОЛУФАБРИКАТЫ ПТИЧЬИМетоды 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 смызов с его поверхности и (или) их разведений в питательные среды, культивировании при температуре $(37 \pm 1)^\circ\text{C}$ в течение 24—48 ч и подтверждении принадлежности выросших микроорганизмов к роду *Proteus*.

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

2. ПРОВЕДЕНИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ

2.1. Из чавески 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

С. 2 ГОСТ Р 50396.7-92

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 нероящихся 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 НГД, за который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 26669-85	2.1
ГОСТ 28560-90	2.1
ГОСТ 10444.3-85	2.2
ГОСТ Р 50096.0-92	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.
Тираж 980 экз.

Ордена «Знак Почета» Издательство стандартов, 107076, Москва, Коломенский пер., 11
Тип. «Московский печатник». Москва, Липкин пер., 6. Зак. 1740