

Изменение № 1 ГОСТ 20730—75 Питательные среды. Бульон мясопептонный (для ветеринарных целей)

Утверждено и введено в действие Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 28.06.89 № 2194

Дата введения 01.01.90

Наименование стандарта дополнить словами: «Технические условия»; «Specifications».

По всему тексту стандарта заменить единицу: мл на см³.

Пункт 1.1 изложить в новой редакции: «1.1. Мясопептонный бульон должен изготавливаться в соответствии с действующим технологическим регламентом из мясной воды по ГОСТ 20729—75 с добавлением 1 % пептона и 0,5 % хлорида натрия в разведениях 1:1, 1:2 и 1:4».

Пункт 1.2. Таблицу 1 изложить в новой редакции:

Таблица 1

Наименование показателя	Норма для разведений		
	1:1	1:2	1:4
Внешний вид	Прозрачная жидкость		
Цвет	Желтый Светло-желтый		
Запах	Специфический, свежего мясного экстракта и пептона		
Наличие механической примеси, плесени, хлопьев и осадка	Не допускается		
Массовая доля общего азота, %, не менее	0,40	0,25	0,20
Массовая доля азота, аминокрупп, аминокислот и низших пептидов, %, не менее	0,09	0,06	0,04
Массовая доля пептонов, %, не менее	2,7	1,8	1,4
Массовая доля сухого вещества, %, не менее	3,0	2,0	1,1
Массовая доля белка, %, не более	0,60	0,40	0,30
Массовая доля хлористого натрия, %	0,8 ± 0,1		
Концентрация водородных ионов (рН)	7,2—7,6		
Стерильность	Посев на питательные среды не должен давать роста микрофлоры в течение 3 сут в термостате при 37—38 °С		
Способность поддерживать рост микробов, оптическая плотность, не менее, для			
Staphylococcus aureus «Лоссманов»	0,70	0,30	Рост типичный
Escherichia coli штамм 675	0,75	0,40	То же
Streptococcus faecalis штамм 6783	0,40	0,25	

(Продолжение см. с. 262)

Пункты 3.4.1, 3.5.1, 3.6.1, 3.7.1, 3.8.1, 3.9.1, 3.11.1, 3.12.1. Заменить ссылку: ГОСТ 1770—64 на ГОСТ 1770—74.

Пункты 3.11, 3.5.1, 3.9.1, 3.10.1. Заменить ссылку: ГОСТ 10394—63 на ГОСТ 25336—82.

Пункт 3.4.1. Заменить ссылки. ГОСТ 4204—66 на ГОСТ 4204—77, ГОСТ 10929—64 на ГОСТ 10929—76; исключить ссылки: ГОСТ 5853—61, ГОСТ 10816—64.

Пункты 3.4.1, 3.5.1, 3.6.1, 3.8.1. Заменить ссылку: ГОСТ 4328—66 на ГОСТ 4328—77.

Пункт 3.5.1. Заменить ссылку: ГОСТ 1625—61 на ГОСТ 1625—75; исключить ссылку: ГОСТ 5850—72.

Пункты 3.6.1, 3.8.1, 3.11.1, 3.12.1. Заменить ссылку: ГОСТ 10515—75 на ГОСТ 25336—82.

Пункты 3.6.1, 3.8.1. Заменить ссылку: ГОСТ 4165—68 на ГОСТ 4165—78.

Пункт 3.6.1. Исключить слова: «фильтры бумажные», «воронки стеклянные по ГОСТ 8613—64»;

дополнить абзацем: «центрифуги настольные типа ОПН-8—14,2».

Пункт 3.6.3. Третий абзац. Заменить слова: «Через 2 мин смесь фильтруют через бумажные фильтры» на «Через 2 мин смесь центрифугируют 10 мин с частотой вращения 3000—4000⁻¹».

Пункт 3.7.1. Заменить ссылки: ГОСТ 6371—64 на ГОСТ 25336—82, ГОСТ 7148—70 на ГОСТ 25336—82; исключить ссылку: ГОСТ 7365—55.

Пункт 3.8.1. Заменить ссылки: ГОСТ 84—66 на ГОСТ 84—76, ГОСТ 18289—72 на ГОСТ 18289—78, ГОСТ 10931—64 на ГОСТ 10931—74, ГОСТ 4109—64 на ГОСТ 4109—79; исключить ссылки: ГОСТ 10563—63; ГОСТ 656—73, ГОСТ 3655—71.

Пункт 3.9.1. Заменить ссылки: ГОСТ 4205—68 на ГОСТ 4205—77, ГОСТ 4139—65 на ГОСТ 4139—75, ГОСТ 4461—67 на ГОСТ 4461—77, ГОСТ 1277—63 на ГОСТ 1277—75; исключить ссылку: ГОСТ 3768—64.

Пункт 3.9.2. Второй абзац изложить в новой редакции: «2 см³ мясопептонного бульона помещают в стакан, добавляют 20 см³ воды, 1 см³ концентрированной азотной кислоты и 10 см³ 0,1 н. раствора азотнокислого серебра».

Пункт 3.9.3. Формулу изложить в новой редакции:

$$X_3 = \frac{(VK - V_1 K_1) \cdot 0,005844 \cdot 100}{V_2} .$$

Пункты 3.11.1, 3.12.1. Заменить ссылки: ГОСТ 13805—68 на ГОСТ 13805—76, ГОСТ 17206—71 на ГОСТ 17206—84.

Раздел 4. Наименование. Исключить слово: «расфасовка».

Пункт 4.2. Исключить ссылку: ГОСТ 7852—65.

(ИУС № 11 1989 г.)