



中华人民共和国国家标准

GB/T 4789.27—2003
代替 GB/T 4789.27—1994

食品卫生微生物学检验 鲜乳中抗生素残留量检验

Microbiological examination of food hygiene—
Examination of residue of antibiotics in fresh milk

2003-08-11 发布

2004-01-01 实施

中华人民共和国卫生部
中国国家标准化管理委员会发布

前　　言

本标准对 GB/T 4789.27—1994《食品卫生微生物学检验 鲜乳中抗生素残留量检验》进行修订。

本标准与 GB/T 4789.27—1994 相比主要修改如下：

——按照 GB/T 1.1—2000 对标准文本的格式和文字进行修改。

——修改并规范原标准中的“设备和材料”。

本标准自实施之日起，GB/T 4789.27—1994 同时废止。

本标准由中华人民共和国卫生部提出并归口。

本标准起草单位：中国疾病预防控制中心营养与食品安全所。

本标准主要起草人：付萍、计融、姚景会、杨宝兰。

本标准于 1984 年首次发布，1994 年第一次修订，本次为第二次修订。

食品卫生微生物学检验 鲜乳中抗生素残留量检验

1 范围

本标准规定了鲜乳中抗生素残留量的检验方法。

本标准适用于能杀灭嗜热乳酸链球菌的各种常用抗生素的检验。

2 设备和材料

- 2.1 冰箱:4℃～-20℃。
- 2.2 恒温培养箱:36℃±1℃。
- 2.3 恒温水浴锅:36℃±1℃、79℃±1℃。
- 2.4 托盘扭力天平:0 g～100 g,精度至0.01 g。
- 2.5 灭菌吸管:1 mL(具0.01 mL刻度)、10 mL(具0.1 mL刻度)。
- 2.6 灭菌试管:16 mm×160 mm。
- 2.7 100℃温度计。
- 2.8 蜡笔。

3 菌种、培养基和试剂

- 3.1 菌种:嗜热乳酸链球菌。
- 3.2 脱脂乳:经113℃灭菌20 min。
- 3.3 4% 2,3,5-氯化三苯四氮唑(TTC)水溶液:称取1 g TTC,溶于5 mL灭菌蒸馏水中,装褐色瓶内于7℃冰箱保存,临用时用灭菌蒸馏水稀释至五倍。如遇溶液变为玉色或淡褐色,则不能再用。

4 检验程序

鲜乳中抗生素残留检验程序见图1。

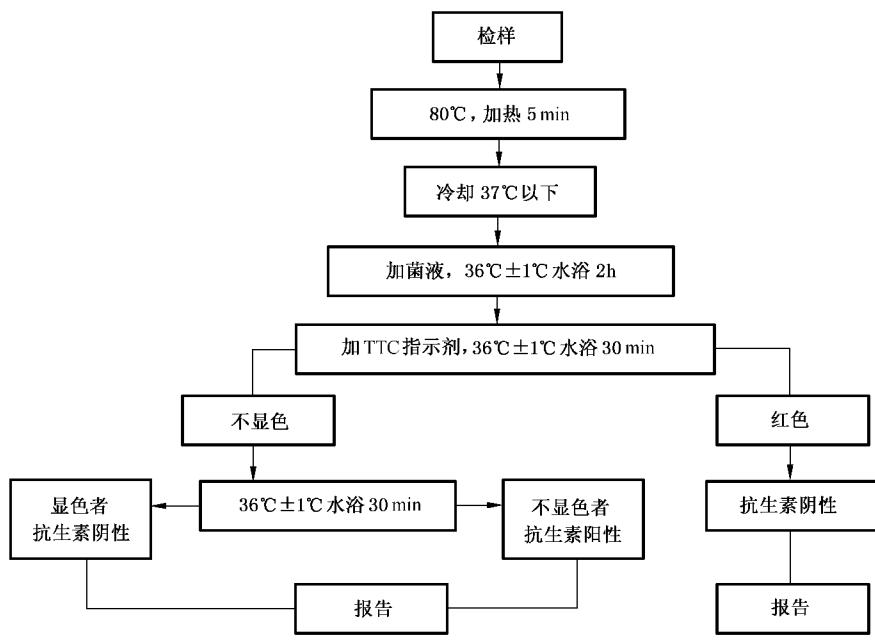


图 1