



中华人民共和国国家标准

GB/T 35536—2017

酵母浸出粉检测方法

Examination methods of yeast extract powder

2017-12-29 发布

2018-07-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由全国生化检测标准化技术委员会(SAC/TC 387)提出并归口。

本标准起草单位:北京牛牛基因技术有限公司、中国食品药品检定研究院、安琪酵母股份有限公司。

本标准主要起草人:胡昌勤、牛刚、李啸、苏德模、马仕洪、杨美琴、伍业旭、杨馨、罗必英。

酵母浸出粉检测方法

1 范围

本标准规定了酵母浸出粉作为培养基原料的质量检测方法。

本标准适用于药品、食品、化妆品或其他类别微生物检验用培养基中酵母浸出粉的质量检测。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB 4789.28 食品安全国家标准 食品微生物学检验培养基和试剂的质量要求

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 5009.11—2014 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.44—2016 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 5009.124 食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定

GB/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法

GB/T 23530—2009 酵母抽提物

中华人民共和国药典 2015年版四部澄清度检查法(通则 0902)

中华人民共和国药典 2015年版四部氮测定法(通则 0704)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

酵母浸出粉 yeast extract powder

新鲜酵母经自溶分解,提炼精制而成的黄色或棕黄色可溶性粉末,富含多肽、氨基酸、水溶性维生素及碳水化合物的混合物,可作为培养基中微生物生长的营养源。

3.2

耐热菌数 count of heat resistant microorganisms

酵母浸出粉中存在的具有热抗性的微生物数量,主要为耐热芽孢菌。酵母浸出粉耐热菌数为10%酵母浸出粉溶液沸水浴中处理30 min后,接种至胰酪大豆胨琼脂(TSA)平板计数得到的菌落数,以CFU/g表示。

4 缩略语

下列缩略语适用于本文件。