

ISO 21527 - 2: 2008

Θρεπτικά υλικά έτοιμα προς χρήση

Μικροβιολογία τροφίμων και ζωοτροφών

Οριζόντια μέθοδος για την απαρίθμηση των Ζυμών και Μυκήτων.

Μέρος 2: Τεχνική καταμέτρησης αποικιών σε προϊόντα με ενεργότητα νερού μικρότερη ή ίση με 0,95

Κατάλογος θρεπτικών υλικών Bioprepate κατά ISO 16649 - 2: 2001

ΕΙΔΟΣ	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	ΧΡ. ΖΩΗΣ (Ημέρες)	ΦΥΛΑΞΗ
MAXIMUM RECOVERY DILUENT (SALINE PEPTONE WATER) (ISO 6887) Αραιωτικός ζυμός με σταθερή ωσμωτική ισορροπία.	070431	40 x 9ml	365	8 – 25 °C
	060431	10 x 90ml	365	8 – 25 °C
	150431	6 x 225ml	365	8 – 25 °C
DICHLORAN GLYCEROL AGAR (DG18) (ISO 21527-2) Για την καταμέτρηση <u>Yeast & Molds</u> .	010542	10 x 90mm	90	6 – 12 °C

ISO 21527 - 2: 2008

Θρεπτικά υλικά έτοιμα προς χρήση

Πεδίο εφαρμογής

Το ISO 21527 καθορίζει μια οριζόντια μέθοδο για την απαρίθμηση των βιώσιμων σε υψηλή ωσμωτική πίεση Μυκήτων (*osmophilic Yeasts*) και των βιώσιμων ξηρό (στεγνό) περιβάλλον Ζυμών (*xerophilic Moulds*) σε προϊόντα που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση ή για τη διατροφή των ζώων τα οποία έχουν ενεργότητα νερού

μικρότερη ή ίση με 0,95 (ξηροί καρποί, γλυκά, μαρμελάδες, αποξηραμένο κρέας, παστά ψάρια, δημητριακά και τα προϊόντα δημητριακών, άλευρα, μπαχαρικά, καρυκεύματα, κ.λ.π.), με τη βοήθεια της τεχνικής καταμέτρησης αποικιών στους $25^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$.

Το ISO 21527 δεν ισχύει για τα αφυδατωμένα προϊόντα με ενεργότητα νερού μικρότερη ή ίση με 0,60 (Αφυδατωμένα δημητριακά, ελαιούχα προϊόντα, μπαχαρικά, όσπρια, σπόροι φυτών, σκόνης για στιγμιαία ροφήματα, ξηρά τροφή για τα κατοικίδια ζώα, κ.λ.π.)

Επεξεργασία δείγματος με αραιωτικό

Θρεπτικά υλικά

MAXIMUM RECOVERY DILUENT (SALINE PEPTONE WATER) (ISO 6887)

Σωληνάριο 9ml: 070431

Φιαλίδιο 90ml, Κωδικός: 060431.

Φιαλίδιο 255ml, Κωδικός: 150431.

Διαδικασία

Φέρουμε το διαλύτη και το δείγμα σε θερμοκρασία δωματίου

Προσθέστε μία ποσότητα διαλύτη (MRD) $9 \times m$ g ή $9 \times V$ ml ανάλογα με το δείγμα.

Κάνουμε ομογενοποίηση του δείγματος στο MRD για 15 λεπτά.

Αν χρειαστεί κάνουμε αραιώσεις 1/10 ή 1/100

Το ομογενοποιημένο δείγμα μπορεί να παραμείνει σταθερό για 30 - 45 λεπτά



ISO 21527 - 2: 2008

Θρεπτικά υλικά έτοιμα προς χρήση

Καλλιέργεια – απομόνωση – καταμέτρηση

Θρεπτικά υλικά

DICHLORAN GLYCEROL AGAR (DG18)

Τρυβλίο 90mm, Κωδικός: 010542.

Διαδικασία

Σε 1 τρυβλίο DG18 ρίχνουμε 0,1ml ομογενοποιημένο δείγμα και το επιστρώνουμε σε όλη την επιφάνεια του άγαρ. Σε ένα δεύτερο τρυβλίο DG18 ρίχνουμε 0,1ml ομογενοποιημένο δείγμα αραιωμένο κατά 10^{-1} (δεκαδική αραιώση) και το επιστρώνουμε σε όλη την επιφάνεια του άγαρ. Αφήστε τα τρυβλία να στεγνώσουν με τα καπάκια τους κλειστά για περίπου 15 λεπτά σε θερμοκρασία δωματίου.

Επώαστε τα τρυβλία στους $25\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 1\text{ }^{\circ}\text{C}$ για 5 - 7 μέρες.

Εάν υπάρχει υποψία για *Xeromyces bisporus*, επώαστε τα τρυβλία για επιπλέον 10 μέρες. Μετά την επώαση επιλέξτε τα τρυβλία που έχουν λιγότερες από 150 αποικίες και κάντε καταμέτρηση.

Αν μετά από 2 μέρες παρατηρήσουμε ταχέως αναπτυσσόμενες ζύμες κάνουμε καταμέτρηση , στη συνέχεια μετά από 5 μέρες και έως την 7^η μέρα.