

胀袋番茄酱中分离出季也蒙假丝酵母和丛生丝孢酵母

黄玲¹ 黄忠梅¹ 吴海文²

(1. 新疆出入境检验检疫局技术中心,新疆 乌鲁木齐 830063;
2. 新疆农业大学食品科学学院,新疆 乌鲁木齐 830052)

关键词:酵母菌;食品;蕃茄

酵母菌是单细胞真菌,广泛存在于自然界。由酵母菌引起食品腐败已有许多报道。本研究从腐败番茄酱中分离出季也蒙假丝酵母(*Candida guilliermondii*)和丛生丝孢酵母(*Trichosporon Pullulans*)。

1 材料与方法

- 1.1 样品来源 随机抽取已发生胀袋的番茄酱。
- 1.2 试剂 麦芽汁培养基、嗜热耐酸杆菌培养基、革兰染液、YBC 鉴定卡(梅里埃 - Vitek 公司)。
- 1.3 仪器 全自动微生物鉴定系统 VITEK - 32、显

- 微镜(OL YPUMS CH)。
- 1.4 方法 将胀袋番茄酱表面消毒,无菌称取一定量番茄酱于上述培养基中,经 37 培养 24 ~ 48 h,革兰染色。菌落纯化、填充卡、培养、上机。
- 2 结果
- 2.1 外观特征 发生胀袋的番茄酱其 pH 值与正常袋差异不大。产品的色泽发黑、粘稠,有酸腐味,开袋时有气体排出。
 - 2.2 菌体特征 从麦芽汁培养基、嗜热耐酸杆菌培养基中挑取培养物,革兰染色,可见视野里有许多革

定。法律原则只具宏观指导性,它可以作为对某一类行为通用的价值准则。而具体的法律规定则有相对确定的行为规则和相对应的法律后果的规定。所以,优先适用具体的法律规定,也是法律适用原则所要求的。只有出现无具体的法律规定可以适用的情况下,法律原则才可以作为弥补的手段加以适用。在《食品卫生法》中,第六条与第九条是从属关系,也就是原则性规定与具体性规定的关系,由于食物中毒都是由《食品卫生法》第九条中相对应的违法食品所引起,所以,放弃适用具体的法律规定,而适用第六条法律的原则性规定,也有悖于法律适用原则,这与持第二种观点的错误有相同之处。

笔者认为第一种观点是正确的,即以该企业食堂违反《食品卫生法》第九条第三项为违法款项。理由:一是本案中按照《葡萄球菌食物中毒诊断及处理原则 WS/T 80 —1996》,已经依法确定此次事件为葡萄球菌食物中毒事件,既然是葡萄球菌食物中毒,必然是由于食用了含有致病性葡萄球菌肠毒素的食品引起,这是众所周知的医学常理,而且,按照我国《食物中毒诊断标准及技术处理总则 GB

14938 —1994》中关于“食物中毒是指摄入了含有生物性、化学性有毒有害物质的食品或者把有毒有害物质当作食品摄入后出现的非传染性(不属于传染病)的急性、亚急性疾病”的法定定义,我们也可以以此作出符合逻辑的“法定”推理。《最高人民法院关于行政诉讼证据若干问题的规定》第 68 条规定:“下列事实法庭可以直接认定:(一)众所周知的事实;(二)自然规律及定理;(三)按照法律规定推定的事实……”由于食物中毒是因为摄入“含有生物性、化学性有毒有害物质的食品或者把有毒有害物质当作食品摄入后”引起,根据医学常识,葡萄球菌食物中毒必定是因为含有葡萄球菌肠毒素的食品引起,这一方面是“众所周知的事实”,另一方面,也是“定理”,所以,依据法定机构依法作出的在该企业食堂就餐的人员集体发病的这一事件为葡萄球菌食物中毒事件这一结论,即可推论,该企业食堂供应了含有葡萄球菌肠毒素的食品,以此适用《食品卫生法》第九条第三项作为违法条款。

[收稿日期:2006 - 09 - 15]

中图分类号:R15 ;D920. 4 文献标识码:C 文章编号:1004 - 8456(2006)06 - 0546 - 02

作者简介:黄玲 女

兰染色阳性、菌体细胞比细菌大得多的卵圆形细胞，细胞形态比较一致，乳白色，圆形突起，边缘整齐，光滑，不透明。对该菌落分离、培养、鉴定。

2.3 菌体鉴定 挑取纯化后的菌株制成相当于 2 个麦氏单位浊度的菌悬液填充 YBC 卡，置 28℃ 培养

箱培养 24 h，将卡放入 VITEK-32 生化鉴定仪上鉴定，结果见表 1。

两株酵母菌上述生化反应后，其生物编码分别为 577777611 和 577777671，经 VITEK-32 生化鉴定仪鉴定出的菌种为季也蒙假丝酵母和丛生丝孢酵母。

表 1 菌体鉴定结果

季也蒙假丝酵母		丛生丝孢酵母	季也蒙假丝酵母		丛生丝孢酵母
半乳糖 (GAL)	+	+	卫矛醇 (DUL)	+	+
乳糖 (LAC)	-	-	侧金盏花醇 (ADO)	+	+
蔗糖 (SUC)	+	+	古老糖 (PAL)	+	+
麦芽糖 (MLT)	+	+	丙三醇 (GLY)	+	+
纤维二糖 (CEL)	+	+	山梨醇 (SOR)	+	+
甲基葡萄糖甙 (AMG)	+	+	赤鲜醇 (ERY)	-	-
木糖 (XYL)	+	+	蜜二糖 (MBL)	+	+
阿拉伯糖 (ARA)	+	+	环乙糖胺 (CYC)	+	+
海藻糖 (TRE)	+	+	葡萄糖 (GLU)	+	+
松三糖 (MLZ)	+	+	肌醇 (INO)	-	+
棉子糖 (RAF)	+	+	硝酸盐 (NIT)	-	+
N-乙酰氨基葡萄糖 (NAG)	+	+	酮基葡萄糖 (2KD)	+	+
木糖醇 (XLT)	+	+	尿素 (URE)	-	-

[收稿日期：2006-07-05]

中图分类号：R15； 文献标识码： 文章编号：1004-8456(2006)06-0547-02

[上接导读]

“浅谈食物中未检出致病因子时食物中毒违法条款的适用”的审阅专家认为该文较有价值，所述问题是基层普遍遇到的问题。《中华人民共和国食品卫生法》第 39 条规定，违反本法规定，生产经营不符合卫生标准的食品，造成食物中毒事故或者其他食源性疾患的，应予以行政处罚。但在现实工作中常常遇到引起食物中毒的食品没有卫生标准，或者未检出致病因子，或者引起食物中毒的食品灭失的情况。在这些情况下，按照《食品卫生法》第 39 条的规定难以对其进行处罚。专家建议，只要符合食物中毒诊断标准，就应依法追究肇事者的责任。

在痛失戴寅先生这位食品卫生专家后 8 个多月，我们又悲痛地失去了王茂起同志。戴寅先生是我国食品卫生工作的奠基人之一，而王茂起同志则是我国食品卫生工作的继往开来者。我国的食品安全工作充满了艰难和坎坷，王茂起同志在老一辈工作的基础上，带领大家不断拓展食品安全工作的思路，不断应对出现的新问题。他正视食品安全工作中存在的问题，但不悲观丧气；他思路开阔、眼光前瞻，但尊重历史；他锐意进取，但审时度势；他立足国内，但放眼国际；他力求先进，但尊重国情；他讲原则，但宽厚待人。因此他能够在食品安全工作低潮时，养精蓄锐，等待时机；在时机成熟的时候，思路正确，运筹帷幄；他善于管理，科研成果累累；他为人厚道、办事公正，不仅本单位的同志尊重他，而且也获得了与之有工作交往的行业内外同志的由衷钦佩。王茂起同志英年早逝，他的去世是我国食品安全领域的重大损失，大家深感痛惜，我们真诚地怀念他！

2006 年就要过去了，我们有损失也有成绩。对损失，我们痛天不假年（戴寅先生曾任本刊主编，王茂起同志任编委会主任委员）；对成绩我们深深感谢大家的关心与支持。在新的一年里我们将更加努力，更希望获得您的关心与支持。祝新年快乐！

参考文献

[1] 岑剑伟，李来好，郝淑贤，等. 香港海鸥型菌 (*Laribacter hongkongensis*) 的鉴定方法研究进展[J]. 中国食品卫生杂志，2005，17(4)：341-343.