

## 三种分离培养基分离葡萄球菌的效果比较

海南省卫生防疫站 温瑞荣

辽宁省食品卫生监督检验所 胡美 韩相臣

葡萄球菌肠毒素是食物中毒的重要病原,我国食品卫生标准明确规定任何加工食品不得检出致病性葡萄球菌。国外报导分离葡萄球菌的选择性培养基较多<sup>[1]</sup>,为了解不同培养基的检验效果和实际应用价值,我们选用Baird—Parker(BP)<sup>[2]</sup>、BP多粘菌素B·吡啶黄(BPA)<sup>[2]</sup>和血琼脂三种分离培养基,对9株实验菌株(金黄色葡萄球菌标准菌株和地方菌株、表皮葡萄球菌、肠道杆菌、蜡样芽胞杆菌等)进行生长特点实验观察,并对94份鲜奶样品进行致病性葡萄球菌分离效果比较,以便寻求一种具有推广价值的分离葡萄球菌的培养基。

实验结果表明,血平板上球菌和杆菌均

生长良好,BP平板和BPA平板上金黄色葡萄球菌标准株和地方株呈园型、突起、周围有混浊带、外面围绕透明环的菌落特征,而表皮葡萄球菌和其他肠杆菌的生长均受到不同程度抑制,其菌落形态也与金黄色葡萄球菌有明显差别。

94份鲜奶样品按常规方法<sup>[3]</sup>,分别使用三种培养基分离鉴定,检出结果如下:

三种培养基分离效果

	样品数	阳性数	检出率(%)
血平板	94	19	20.21
BP	94	18	19.15
BPA	94	32	34.04

乙醇浸泡,弃去浸泡液,四种干豆腐都出现微黄色。D<sub>1</sub>有沉淀。再加入适量硫酸,A<sub>1</sub>C<sub>1</sub>无明显变化,B<sub>1</sub>黄色加深,D<sub>1</sub>有微量沉淀并上层较下层淡。

在第二组A<sub>2</sub>、B<sub>2</sub>、C<sub>2</sub>、D<sub>2</sub>中加蒸馏水浸泡,弃去浸泡液观察,A<sub>2</sub>比A<sub>1</sub>色泽淡,B<sub>2</sub>微黄并淡于B<sub>1</sub>;C<sub>2</sub>与C<sub>1</sub>无明显区别;D<sub>2</sub>有混浊现象。

正常干豆腐应是有弹性,无掺假迹象,撕裂处表面较光滑,结合力较强,表现微黄。微黄可能是豆腐中的氯化镁与豆质中的成份作用的缘故。

深黄和浅黄的干豆腐多是掺入了姜黄。因为姜黄易与蛋白质结合,着色时干豆腐实质着色较差,豆渣或其它代用品(含蛋白质量低)着色浅,所以出现白絮状或白点状现象。这种干豆腐水份高,结合力不好,易断裂。

鲜艳淡白黄干豆腐是掺入了柠檬黄。柠檬黄的水溶性较好,不易与有机成份结合,只有包裹才能阻留在干豆腐中,在压包过程中一部分随水份流出,因此压包缝隙处颜色明显。其次由于掺入了豆渣及粮食,所以在其中存留的柠檬黄也较多。这种豆付弹性差,有点状黄点存在。

着色不均暗灰黄是掺入了槐黄、槐黄不易溶于水,与水常是以悬浊液存在。在加工干豆腐时由于搅拌不均和槐黄不易与干豆腐的有机成份结合,所以压包时槐黄随水份流出而被豆包阻碍,积于干豆腐的表面,呈现不规则的着色,明显的黄白分界线。手摸时黄色易脱落。

加入豆渣及玉米的干豆腐弹性差,易断裂,断裂处为不规则齿锯状,不易折叠,水煮易碎口感发渣。