

表4 复配防腐剂对不同食品介质的抑菌效果
Table 4 Inhibition test results in different food medium

时间 (d)	猕猴桃汁 [log(CFU/ml)]				里脊肉糜 [log(CFU/ml)]				牛乳 [log(CFU/ml)]			
	0~4℃		25℃		0~4℃		25℃		0~4℃		25℃	
	对照	试验	对照	试验	对照	试验	对照	试验	对照	试验	对照	试验
0	4.12	4.12	4.12	4.12	4.95	4.95	4.95	4.95	5.44	5.44	5.44	5.44
2	-	-	5.47	4.53	-	-	7.12	5.92	-	-	7.68	6.52
4	-	-	7.03	5.73	-	-	>9.00	7.90	-	-	>9.00	7.60
5	6.78	5.36	-	-	7.27	5.89	-	-	6.78	5.58	-	-
6	-	-	>9.00	6.79	-	-	-	>9.00	-	-	-	>9.00
8	-	-	-	>9.00	-	-	-	-	-	-	-	-
10	>9.00	7.42	-	-	>9.00	8.21	-	-	8.59	7.76	-	-

注: - 未检测。

3 讨论

目前对苏云金芽孢杆菌研究最多的是其伴孢晶体在抗病虫害方面的应用^[7,8],关于研究不同的防腐剂对于其抑制效果研究较少^[9]。本研究结果表明,乳酸链球菌素、聚赖氨酸和尼泊金乙酯对苏云金芽孢杆菌具有明显的抑菌效果,为预防苏云金芽孢杆菌在食品安全中的危害奠定了前期研究基础。虽然本研究获得的复配防腐剂对苏云金芽孢杆菌有一定抑制作用,并在不同介质中可发挥有效的抑制效果,但是并不能完全抑制其增殖。获得高效抑制苏云金芽孢杆菌的复合防腐剂配方,有待进一步研究。

参考文献

- [1] 陈月华,任改新,吴卫辉,等. 苏云金芽孢杆菌科默尔亚种15A3株的cry基因分析及杀虫特性[J]. 微生物学报,2002,42(2):169-175.
- [2] 王长远. 肉与肉制品中的微生物及其检测[EB/OL]. [2005-02-22]. <http://www.foodmate.net/lesson/32/07.php>.
- [3] 王心礼. 食品防腐剂的发展趋势及天然食品防腐剂-R-多糖(克霉王)简介[EB/OL]. [2008-08-14]. <http://www.21food.cn/html/news/6/353469.htm>.
- [4] 孙宝国. 食品添加剂[M]. 北京:化学工业出版社,2008:162-180.
- [5] 黄现青,别小妹,吕凤霞,等. 枯草芽孢杆菌fmbJ产脂肽抑制点青霉效果及其桃防腐试验[J]. 农业工程学报,2008,24(1):263-267.
- [6] 中华人民共和国卫生部. GB/T 4789.2—2010 食品微生物学检验 菌落总数测定[S]. 北京:中国标准出版社,2010.
- [7] 任羽,刘华梅,宋福平,等. 苏云金芽孢杆菌Cry1Ca7蛋白定点突变对甜菜夜蛾杀虫活性的影响[J]. 微生物学报,2008,48(6):733-738.
- [8] 刘石泉,单世平,夏立秋. 苏云金芽孢杆菌高效价杀虫剂的研究进展[J]. 微生物学通报,2008,35(7):1091-1095.
- [9] 翟兴礼. 大蒜水提取物对苏云金芽孢杆菌的抑制作用[J]. 长江农业,2009,6:70-72.

公告栏

关于发布食品安全国家标准《复配食品添加剂通则》的公告

2011年 第18号

根据《中华人民共和国食品安全法》和《食品安全国家标准管理办法》的规定,经食品安全国家标准审评委员会审查通过,现发布食品安全国家标准《复配食品添加剂通则》(GB 26687—2011)。

特此公告。

复配食品添加剂通则(略)

卫生部

二〇一一年七月五日