

**TCVN 6505-1:2007**

**ISO 11866-1:2005**

Xuất bản lần 2

**SỮA VÀ SẢN PHẨM SỮA –  
ĐỊNH LƯỢNG *ESCHERICHIA COLI* GIẢ ĐỊNH –  
PHẦN 1: KỸ THUẬT ĐẾM SỐ CÓ XÁC SUẤT LỚN NHẤT SỬ  
DỤNG 4-METYLUMBELLIFERYL- $\beta$ -D-GLUCURONIT (MUG)**

*Milk and milk products – Enumeration of presumptive Escherichia coli –  
Part 1: Most probable number technique using 4-methylumbelliferyl-  
 $\beta$ -D-glucuronide (MUG)*

## Lời nói đầu

TCVN 6505-1:2007 thay thế TCVN 6505-2:1999;

TCVN 6505-1:2007 hoàn toàn tương đương với ISO 11866-1:2005/ IDF 170-1:2005;

TCVN 6505-1:2007 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn TCVN/TC/F12 *Sữa và sản phẩm sữa* biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng đề nghị, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.

TCVN 6505:2007 (ISO 11866:2005) *Sữa và sản phẩm sữa – Định lượng Escherichia coli* giả định, bao gồm các phần sau:

- Phần 1: Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất sử dụng 4-metylbelliferyl- $\beta$ -D-glucuronit (MUG)
- Phần 2: Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 44 °C sử dụng màng lọc.

# Sữa và sản phẩm sữa – Định lượng *Escherichia Coli* giả định

## Phần 1: Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất sử dụng 4-methylumbelliferyl- $\beta$ -D-glucuronit (MUG)

*Milk and milk products – Enumeration of presumptive Escherichia coli – Part 1 : Most probable number technique using 4-methylumbelliferyl- $\beta$ -D-glucuronide (MUG)*

### 1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này qui định phương pháp kết hợp để định lượng *E.coli* giả định và *coliform* giả định bằng kỹ thuật nuôi cấy trong môi trường lỏng với MUG, và tính số lượng *E.coli* và/hoặc *coliform* có trong 1 gam hoặc có trong 1 mililit bằng kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất (MPN) sau khi nuôi ấm ở 30 °C.

Phương pháp này nhanh hơn phương pháp qui định trong TCVN 6846 (ISO 7251) vì giảm bớt thời gian nuôi ấm (bỏ qua một số giai đoạn tăng sinh).

Phương pháp này có thể áp dụng cho:

- sữa và các sản phẩm sữa dạng lỏng;
- sữa bột, whey bột, buttermilk bột và lactoza;
- casein axit, casein lactic và casein rennet;
- caseinat, whey bột axit;
- phomat và phomat chế biến;
- bơ;
- sản phẩm sữa đông lạnh (bao gồm cả kem lạnh thực phẩm);
- custard, món tráng miệng và cream.

Phương pháp này thích hợp đối với các mẫu có số lượng *E.coli* và/hoặc *coliform* giả định khác dự đoán tương đối thấp (ít hơn 100 *E.coli* và/hoặc *Colifom* trong một gam, hoặc ít hơn 10 *E.coli* và/hoặc *Colifom* trong một mililit).