

TCVN

TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

TCVN 8275-1 : 2010

ISO 21527-1 : 2008

Xuất bản lần 1

**VI SINH VẬT TRONG THỰC PHẨM VÀ THỨC ĂN CHĂN NUÔI –
PHƯƠNG PHÁP ĐỊNH LƯỢNG NẤM MEN VÀ NẤM MỐC
PHẦN 1: KỸ THUẬT ĐẾM KHUẨN LẠC TRONG CÁC SẢN
PHẨM CÓ HOẠT ĐỘ NƯỚC LỚN HƠN 0,95**

Microbiology of food and animal feeding stuffs --

Horizontal method for the enumeration of yeasts and moulds -

Part 1: Colony count technique in products with water activity greater than 0.95

HÀ NỘI - 2010

Lời nói đầu

TCVN 8275-1 : 2010 cùng với TCVN 8275-2 : 2010 thay thế TCVN 4993 : 1989, TCVN 6554 : 1999 và TCVN 7137 : 2002;

TCVN 8275-1 : 2010 hoàn toàn tương đương với ISO 21527-1 : 2008;

TCVN 8275-1 : 2010 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia TCVN/TC/F13 *Phương pháp phân tích và lấy mẫu* biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng đề nghị, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.

Bộ tiêu chuẩn TCVN 8275 (ISO 21527) gồm các tiêu chuẩn sau:

- TCVN 8275-1 : 2010 (ISO 21527-1 : 2008), *Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi – Phương pháp định lượng nấm men và nấm mốc – Phần 1: Kỹ thuật đếm khuẩn lạc trong các sản phẩm có hoạt độ nước lớn hơn 0,95;*
- TCVN 8275-2 : 2010 (ISO 21527-2 : 2008), *Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi – Phương pháp định lượng nấm men và nấm mốc – Phần 2: Kỹ thuật đếm khuẩn lạc trong các sản phẩm có hoạt độ nước nhỏ hơn hoặc bằng 0,95.*

**Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi –
Phương pháp định lượng nấm men và nấm mốc –
Phần 1: Kỹ thuật đếm khuẩn lạc trong các sản phẩm
có hoạt độ nước lớn hơn 0,95**

Microbiology of food and animal feeding stuffs –

Horizontal method for the enumeration of yeasts and moulds –

Part 1: Colony count technique in products with water activity greater than 0,95

CẢNH BÁO – Việc định lượng nấm mốc phải được thực hiện hết sức thận trọng để bảo vệ người thao tác và tránh lây nhiễm các bào tử nấm cho môi trường.

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này qui định phương pháp định lượng nấm men và nấm mốc sống trong các sản phẩm thực phẩm hoặc trong thức ăn chăn nuôi có hoạt độ nước lớn hơn 0,95 [trứng, thịt, sản phẩm sữa (trừ sữa bột), rau, quả, các loại pate tươi...] bằng kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở $25\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 1\text{ }^{\circ}\text{C}$ ([1], [2]).

Tiêu chuẩn này không cho phép định lượng các bào tử nấm mốc. Việc nhận biết cũng như việc kiểm tra các hệ nấm của thực phẩm về độc tố không nằm trong phạm vi của tiêu chuẩn này. Phương pháp qui định trong tiêu chuẩn này không thích hợp để định lượng các loại nấm chịu nhiệt như *Byssochlamys fulva* hoặc *Byssochlamys nivea*, có trong rau và quả đóng hộp hoặc đóng chai.

2 Tài liệu viện dẫn

Các tài liệu viện dẫn sau rất cần thiết cho việc áp dụng tiêu chuẩn này. Đối với các tài liệu viện dẫn ghi năm công bố thì áp dụng phiên bản được nêu. Đối với các tài liệu viện dẫn không ghi năm công bố thì áp dụng phiên bản mới nhất, bao gồm cả các sửa đổi, bổ sung (nếu có).

TCVN 6263 (ISO 8261), *Sữa và sản phẩm sữa – Hướng dẫn chung về chuẩn bị mẫu thử, huyền phù ban đầu và dung dịch pha loãng thập phân để kiểm tra vi sinh vật.*

TCVN 8275-1: 2010

TCVN 6404 (ISO 7218), *Vi sinh vật trong thực phẩm và trong thức ăn chăn nuôi – Nguyên tắc chung về kiểm tra vi sinh vật.*

TCVN 6507 (ISO 6887) (tất cả các phần), *Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi – Chuẩn bị mẫu thử, huyền phù ban đầu và các dung dịch pha loãng thập phân để kiểm tra vi sinh vật.*

TCVN 8128 (ISO/TS 11133) (tất cả các phần), *Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi – Hướng dẫn chuẩn bị và sản xuất môi trường nuôi cấy.*

3 Thuật ngữ và định nghĩa

Trong tiêu chuẩn này sử dụng các thuật ngữ và định nghĩa sau:

CHÚ THÍCH Hiện nay có tồn tại các dạng trung gian và sự phân biệt giữa **nấm men** (3.1) và **nấm mốc** (3.2) đang còn là vấn đề được tranh cãi.

3.1

Nấm men (yeast)

Vi sinh vật hiếu khí ưa ấm, ở nhiệt độ 25 °C dưới các điều kiện qui định trong tiêu chuẩn này, phát triển thành các **khuẩn lạc** tròn, bóng hoặc mờ (3.4) trên bề mặt môi trường thạch nấm, thường có mép viền đều và bề mặt lồi ít hoặc lồi nhiều.

CHÚ THÍCH Nấm men trong môi trường, nhất là trên bề mặt môi trường phát triển thành các khuẩn lạc tròn, hình hạt đậu.

3.2

Nấm mốc (mould)

Vi sinh vật dạng sợi nhỏ hiếu khí ưa ấm, ở nhiệt độ 25 °C dưới các điều kiện qui định trong tiêu chuẩn này, phát triển thành các **mầm/chồi** (3.3) mọc lan như lông tơ hoặc đệt hoặc thành **các khuẩn lạc** (3.4) trên bề mặt môi trường thạch nấm, thường có màu trái cây hoặc có cấu trúc mang bào tử.

CHÚ THÍCH Nấm mốc trong môi trường, nhất là trên bề mặt môi trường có thể phát triển thành các khuẩn lạc tròn, hình hạt đậu.

3.3

Chồi (propagule)

Mầm (germ)

Thực thể sống có thể phát triển trong môi trường dinh dưỡng.

VÍ DỤ: Tế bào sinh dưỡng, nhóm các tế bào, bào tử, cụm bào tử hoặc một đoạn hệ sợi nấm.

[TCVN 8184-6 : 2009 (ISO 6107-6 : 2004), 65]

3.4

Khuẩn lạc (colony)

Khối vi sinh vật tích tụ tại một vị trí mà có thể nhìn thấy, phát triển trên hoặc trong môi trường dinh dưỡng từ một phần tử sống.

[TCVN 8184-6 : 2009 (ISO 6107-6 : 2004), 15]

4 Nguyên tắc

4.1 Chuẩn bị các đĩa nuôi cấy bề mặt, sử dụng môi trường nuôi cấy chọn lọc qui định. Tùy thuộc vào số lượng khuẩn lạc dự kiến, sử dụng lượng xác định của mẫu (nếu sản phẩm dạng lỏng) hoặc huyền phù ban đầu (nếu sản phẩm ở dạng khác), hoặc các dung dịch pha loãng thập phân của mẫu/huyền phù.

Có thể chuẩn bị các đĩa bổ sung trong cùng điều kiện, sử dụng các dung dịch thập phân của mẫu thử hoặc của huyền phù ban đầu.

4.2 Ủ các đĩa đã cấy trong điều kiện hiếu khí ở $25\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 1\text{ }^{\circ}\text{C}$ trong 5 ngày. Các đĩa thạch có thể được để trong ánh sáng khuếch tán từ 1 ngày đến 2 ngày, nếu cần.

4.3 Đếm các khuẩn lạc/các chồi, khẳng định việc nhận dạng các khuẩn lạc nghi ngờ bằng kính phóng đại hoặc kính hiển vi (để phân biệt các khuẩn lạc của nấm men với các khuẩn lạc của vi khuẩn), nếu cần.

4.4 Số lượng nấm men và nấm mốc trong một gam hoặc một mililit mẫu được tính từ số lượng khuẩn lạc/chồi/mầm thu được trên các đĩa đã chọn ở các mức pha loãng tạo ra các khuẩn lạc có thể đếm được. Nấm men và nấm mốc được đếm riêng, nếu cần.

5 Dịch pha loãng và môi trường nuôi cấy

Về thực hành phòng thử nghiệm hiện hành, xem TCVN 6507 (ISO 6887) và TCVN 6263 (ISO 8261).

5.1 Dịch pha loãng

5.1.1 Yêu cầu chung

Xem TCVN 6507 (ISO 6887) (tất cả các phần), TCVN 6263 (ISO 8261) và tiêu chuẩn cụ thể có liên quan đến sản phẩm.

CHÚ THÍCH Có thể bổ sung các tác nhân hoạt động bề mặt như natri poly(oxyetylen)sorbitanmonooleat¹⁾ [0,05 % nồng độ khối lượng] vào dịch pha loãng để giảm các màng bào tử nấm mốc và bào tử dính [2].

Khuyến cáo sử dụng canh thang nước pepton 0,1 % (nồng độ khối lượng) làm dịch pha loãng, trừ khi để chuẩn bị mẫu thử cụ thể.

¹⁾ Tween 80 là một ví dụ về sản phẩm thích hợp có bán sẵn. Thông tin này đưa ra tạo điều kiện thuận tiện cho người sử dụng tiêu chuẩn còn ISO không ấn định phải sử dụng chúng.

5.1.2 Thành phần của canh thang nước pepton 0,1 % (nồng độ khối lượng)

Dịch thủy phân mô động vật hoặc thực vật bằng enzyr	1,0 g
Nước	1 000 ml

5.1.3 Chuẩn bị canh thang nước pepton 0,1 % (nồng độ khối lượng)

Hoà tan các thành phần trên trong nước, đun nóng nếu cần.

Chỉnh pH sao cho sau khi khử trùng pH là $7,0 \pm 0,2$ ở $25\text{ }^{\circ}\text{C}$, nếu cần.

5.2 Môi trường nuôi cấy**5.2.1 Thạch dichloran-rose bengal chloramphenicol (DRBC) [3], [4]****5.2.1.1 Thành phần**

Sản phẩm thủy phân mô động vật hoặc thực vật bằng enzym	5,0 g
D-Glucoza ($\text{C}_6\text{H}_{12}\text{O}_6$)	10,0 g
Kali dihydro phosphat (KH_2PO_4)	1,0 g
Magie sulfat ($\text{MgSO}_4 \cdot \text{H}_2\text{O}$)	0,5 g
Dichloran (2,6-dicloro-4-nitroanilin)	0,002 g
Rose bengal	0,025 g
Thạch	từ 12 g đến 15 g ^a
Chloramphenicol	0,1 g
Nước cất hoặc nước đã loại ion	1 000 ml
^a Tùy vào sức đông của thạch.	

5.2.1.2 Chuẩn bị**5.2.1.2.1 Yêu cầu chung**

Hoà các thành phần trên vào nước bằng cách đun sôi để hòa tan, trừ chloramphenicol. Chỉnh pH (6.4) sao cho sau khi khử trùng pH là $5,6 \pm 0,2$ ở $25\text{ }^{\circ}\text{C}$, nếu cần.

Cho thêm 10 ml dung dịch chloramphenicol 1 % (nồng độ khối lượng) trong etanol và trộn. Phân phối môi trường này vào các vật chứa có dung tích thích hợp (6.5). Khử trùng 15 min bằng hấp áp lực ở $121\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Làm nguội ngay môi trường trong nôi cách thủy (6.3) được duy trì ở nhiệt độ từ $44\text{ }^{\circ}\text{C}$ đến $47\text{ }^{\circ}\text{C}$. Làm nguội đến dưới $50\text{ }^{\circ}\text{C}$ và phân phối các lượng 15 ml vào các đĩa Petri vô trùng (6.6).

Để yên cho môi trường đông đặc và làm khô bề mặt thạch theo TCVN 6404 (ISO 7218) và TCVN 8128 (ISO/TS 11133) (tất cả các phần), nếu cần.

Sử dụng ngay hoặc bảo quản nơi tối theo TCVN 8128 (ISO/TS 11133) (tất cả các phần) cho đến khi sử dụng.

CẢNH BÁO – Không để môi trường tiếp xúc với ánh sáng, vì khi tiếp xúc với ánh sáng có thể sinh ra các sản phẩm gây độc cho tế bào mà có thể làm ảnh hưởng đến kết quả định lượng.

5.2.1.2.2 Phương án bổ sung chlortetracycline clohydric

Việc phát triển quá mức vi khuẩn có thể là một vấn đề (ví dụ: thịt tươi), do đó khuyến cáo sử dụng chloramphenicol (50 mg/l) và chlortetracycline (50 mg/l). Trong trường hợp này, chuẩn bị môi trường cơ bản như trên nhưng chỉ sử dụng 50 mg chloramphenicol rồi phân phối các lượng 100 ml và khử trùng. Đồng thời chuẩn bị dung dịch chlortetracycline clohydric 0,1 % (khối lượng) trong nước (vi dung dịch này không ổn định nên phải chuẩn bị ngay trước khi sử dụng) và lọc để khử trùng. Ngay trước khi sử dụng, thêm 5 ml dung dịch này một cách vô trùng vào 100 ml môi trường cơ bản và đổ ra đĩa. Không khuyến cáo sử dụng gentamicin vì việc sử dụng gentamicin cho thấy ức chế một số loài nấm men.

5.2.1.2.3 Phương án bổ sung các nguyên tố với lượng vết

Để cho nấm mốc thể hiện hoàn toàn hình thái, cụ thể là sắc tố của chúng, thì cần đến nguyên tố với lượng vết mà có thể không có trong DRBC. Để nhận biết các nấm mốc trên môi trường này, thì thêm dung dịch nguyên tố với lượng vết sau đây với 1 ml trên 1 l môi trường, trước đó đã được hấp áp lực: 1 g ZnSO₄.7H₂O; 0,5 g CuSO₄.5H₂O; 100 ml nước cất hoặc nước đã loại ion [1].

5.2.1.2.4 Phương án bổ sung Tergitol²⁾

Để tránh *Mucoraceae* mọc quá dày trên các đĩa thạch, thì nên bổ sung Tergitol²⁾ (1 ml/l) vào môi trường nuôi cấy.

5.2.1.3 Thử nghiệm hiệu năng đảm bảo chất lượng môi trường nuôi cấy

5.2.1.3.1 Yêu cầu chung

DRBC là môi trường đặc. Năng suất và tính chọn lọc của môi trường cần được thử nghiệm theo TCVN 8128 (ISO/TS 11133) (tất cả các phần) theo các yêu cầu sau đây:

5.2.1.3.2 Năng suất

Ủ: 5 ngày ở 25 °C ± 1 °C

²⁾ Đây là một ví dụ của sản phẩm thích hợp có bán sẵn. Thông tin này đưa ra tạo thuận tiện cho người sử dụng và ISO không ấn định phải sử dụng sản phẩm này.

TCVN 8275-1: 2010

- Chủng: *Saccharomyces cerevisiae* ATCC 9763
Candida albicans ATCC 10231
Aspergillus niger ATCC 16404
Mucor racemosus ATCC 42647
hoặc các chủng tương đương trong các bộ sưu tập nấm khác
- Môi trường chuẩn: mẻ môi trường SDA (thạch Sabouraud dextroza) đã được đánh giá hiệu lực
- Phương pháp kiểm tra: định lượng
- Chuẩn cứ: tỷ lệ năng suất, $P_R \geq 0,5$
- Phản ứng đặc trưng: khuẩn lạc đặc trưng/chồi/mầm theo từng loài

5.2.1.3.3 Tính chọn lọc

- Ủ: 5 ngày ở $25\text{ }^\circ\text{C} \pm 1\text{ }^\circ\text{C}$
- Chủng: *Escherichia coli* ATCC 25922 hoặc
Bacillus subtilis ATCC 6633
hoặc các chủng tương đương trong các bộ sưu tập vi khuẩn khác
- Phương pháp kiểm tra: định tính
- Chuẩn cứ: ức chế hoàn toàn

6 Thiết bị và dụng cụ thủy tinh

Có thể dùng dụng cụ sử dụng một lần để thay thế cho các dụng cụ thủy tinh sử dụng nhiều lần nếu nó có các đặc tính kỹ thuật phù hợp.

Sử dụng các thiết bị, dụng cụ phòng thử nghiệm vi sinh thông thường [xem TCVN 6404 (ISO 7218)] và cụ thể như sau:

- 6.1 Tủ ấm, có thể duy trì nhiệt độ ở $25\text{ }^\circ\text{C} \pm 1\text{ }^\circ\text{C}$.
- 6.2 Pipet xả hết, vô trùng, dung tích danh nghĩa 1 ml, được chia vạch 0,1 ml.
- 6.3 Nồi cách thủy, hoặc dụng cụ tương tự, có khả năng duy trì nhiệt độ ở $44\text{ }^\circ\text{C}$ đến $47\text{ }^\circ\text{C}$.
- 6.4 Máy đo pH, có độ chính xác đến 0,1 đơn vị pH ở $25\text{ }^\circ\text{C}$.
- 6.5 Chai, bình và ống nghiệm, để đun sôi và bảo quản môi trường nuôi cấy và pha loãng dung dịch.

- 6.6 Đĩa Petri vô trùng**, bằng thủy tinh hoặc chất dẻo, đường kính từ 90 mm đến 100 mm.
- 6.7 Kính hiển vi**, để phân biệt nấm men với các tế bào vi khuẩn (có trường sáng, độ khuếch đại từ 250 lần đến 1 000 lần).
- 6.8 Que dàn mẫu**, bằng thủy tinh hoặc chất dẻo (đường kính nhỏ hơn 2 mm và dài 80 mm). Đường kính không được vượt quá 2 mm để giảm thiểu lượng mẫu dính vào que khi kết thúc dàn mẫu.
- 6.9 Kính khuếch đại hai thị kính**, để phân biệt các khuẩn lạc/tế bào nấm men và nấm mốc (khuếch đại từ 6,5 lần đến 50 lần).

7 Lấy mẫu

Điều quan trọng là phòng thử nghiệm phải nhận được đúng mẫu đại diện và không bị hư hỏng hoặc giảm chất lượng trong suốt quá trình vận chuyển hoặc bảo quản. Mẫu phòng thử nghiệm không được làm đông lạnh.

Việc lấy mẫu không qui định trong tiêu chuẩn này. Nên lấy mẫu theo tiêu chuẩn cụ thể liên quan đến sản phẩm. Nếu không có tiêu chuẩn cụ thể liên quan đến sản phẩm thì các bên có liên quan sẽ thỏa thuận về vấn đề này.

8 Chuẩn bị mẫu thử

Chuẩn bị mẫu thử theo TCVN 6507 (ISO 6887) (tất cả các phần), TCVN 6404 (ISO 7218), TCVN 6263 (ISO 8261) và tiêu chuẩn cụ thể liên quan đến sản phẩm. Nếu không có tiêu chuẩn cụ thể liên quan đến sản phẩm thì các bên có liên quan sẽ thỏa thuận về vấn đề này.

9 Cách tiến hành

9.1 Phần mẫu thử, huyền phù ban đầu và dung dịch pha loãng

Chuẩn bị phần mẫu thử, huyền phù ban đầu (dung dịch pha loãng ban đầu) và các dung dịch pha loãng theo TCVN 6507 (ISO 6887) (tất cả các phần), TCVN 6404 (ISO 7218), TCVN 6263 (ISO 8261) và tiêu chuẩn cụ thể liên quan đến sản phẩm.

Khuyến cáo sử dụng canh thang nước pepton 0,1 % (5.1.3) làm dịch pha loãng, trừ việc chuẩn bị mẫu thử cụ thể. Tốt nhất nên dùng bộ trộn kiểu nhu động để trộn mẫu hoặc dùng máy lắc.

Do các bào tử lắng xuống nhanh trong pipet, nên để pipet (6.2) ở tư thế nằm ngang (không để đứng) khi được làm đầy bằng một thể tích của huyền phù hoặc dung dịch pha loãng thích hợp.

Lắc huyền phù ban đầu và các dung dịch pha loãng để tránh các phần tử có chứa vi sinh vật lắng xuống.

9.2 Cấy và ủ

9.2.1 Dùng pipet vô trùng (6.2) chuyển 0,1 ml mẫu thử dạng lỏng hoặc 0,1 ml huyền phù ban đầu đối với sản phẩm ở dạng khác (Điều 8) cho vào một đĩa thạch DRBC (5.2.1).

Dùng pipet vô trùng mới để chuyển 0,1 ml dung dịch pha loãng thập phân thứ nhất (10^{-1}) (sản phẩm dạng lỏng) hoặc 0,1 ml dung dịch pha loãng thập phân 10^{-2} (sản phẩm ở dạng khác) cho vào đĩa thạch DRBC (5.2.1) thứ hai.

Để thuận tiện cho việc định lượng các lượng nhỏ nấm men và nấm mốc, lấy các lượng đến 0,3 ml dung dịch pha loãng 10^{-1} của mẫu hoặc của mẫu thử dạng lỏng, dàn đều trên ba đĩa.

Lặp lại các thao tác này với các dung dịch pha loãng tiếp theo, sử dụng pipet vô trùng mới cho mỗi dung dịch pha loãng.

CHÚ THÍCH Nếu nghi ngờ có mặt nấm mốc phát triển nhanh, thì sử dụng TCVN 8275-2 (ISO 21527-2) [6].

9.2.2 Dàn đều dịch lỏng lên khắp bề mặt đĩa thạch bằng que dàn mẫu vô trùng (6.8) cho đến khi dịch lỏng hấp thụ hết vào môi trường.

Có thể sử dụng kỹ thuật cấy bằng phương pháp đổ đĩa, nhưng trong trường hợp này sự tương đương của các kết quả phải được đánh giá bằng cách so sánh với kết quả được cấy trên bề mặt đĩa và có thể không phân biệt sự khác nhau của nấm men và nấm mốc. Phương pháp cấy bề mặt có thể cho kết quả định lượng cao hơn. Kỹ thuật dàn đĩa tạo điều kiện cho các tế bào tiếp xúc tối đa với oxy của không khí và tránh mọi nguy cơ mất hoạt tính do nhiệt của các chồi nấm. Các kết quả có thể phụ thuộc vào từng loại nấm.

9.2.3 Ủ các đĩa đã chuẩn bị (9.2.2) trong môi trường hiếu khí, nắp hướng lên trên, tư thế thẳng đứng trong tủ ẩm (6.1) ở $25\text{ °C} \pm 1\text{ °C}$ trong 5 ngày. Để yên các đĩa thạch trong ánh sáng khuếch tán từ 1 ngày đến 2 ngày, nếu cần.

Nên ủ các đĩa (6.6) trong túi chất dẻo ở để không làm nhiễm bẩn tủ ẩm trong trường hợp nấm mốc lan ra ngoài đĩa.

9.3 Đếm và chọn các khuẩn lạc để khẳng định

Đếm các đĩa trong khoảng thời gian ủ từ 2 ngày đến 5 ngày. Chọn các đĩa (9.2.3) chứa ít hơn 150 khuẩn lạc/chồi/mầm và đếm chúng. Nếu trên các đĩa có nấm mốc mọc quá nhanh thì có thể đếm các khuẩn lạc/chồi/mầm sau khi ủ 2 ngày và đếm lại sau khi ủ 5 ngày.

CHÚ THÍCH 1 Các phương pháp định lượng nấm men và đặc biệt là nấm mốc là không chính xác, vì chúng là một hỗn hợp của hệ sợi nấm và các bào tử vô tính và hữu tính. Số lượng đơn vị hình thành khuẩn lạc phụ thuộc vào mức độ phân đoạn của sợi nấm và tỷ lệ các bào tử có thể mọc trên môi trường đổ đĩa.

CHÚ THÍCH 2 Thường xuất hiện sự không tuyến tính của các số đếm từ các đĩa dung dịch pha loãng; nghĩa là các dung dịch pha loãng 10 lần của mẫu thường không cho các kết quả nhỏ hơn 10 lần về số đếm khuẩn lạc thu được trên các môi trường đổ đĩa. Điều này là do sự phân đoạn của hệ sợi nấm và việc tách các cụm bào tử trong quá trình pha loãng làm ức chế cạnh tranh khi các lượng lớn khuẩn lạc có mặt trên các đĩa.

CẢNH BÁO Các bào tử nấm mốc phân bố trong không khí rất mạnh, nên cần thao tác với các đĩa Petri cẩn thận để tránh làm phát triển các khuẩn lạc vệ tinh mà có thể cho ước tính kết quả quá cao.

Tiến hành kiểm tra bằng kính khuếch đại hai thị kính (6.9) hoặc bằng kính hiển vi (6.7) để phân biệt giữa các tế bào nấm men hoặc nấm mốc và vi khuẩn từ các khuẩn lạc, nếu cần.

Đếm các khuẩn lạc nấm men và các khuẩn lạc/chồi nấm mốc riêng rẽ, nếu cần.

Để nhận biết nấm men và nấm mốc, chọn các vùng phát triển nấm và lấy ra để kiểm tra bằng kính hiển vi hoặc cấy trên môi trường phân lập hoặc nhận dạng thích hợp.

10 Biểu thị kết quả và giới hạn tin cậy

Xem TCVN 6404 (ISO 7218).

Ghi lại các khuẩn lạc nấm men và các khuẩn lạc/chồi nấm mốc riêng rẽ, nếu cần.

11 Báo cáo thử nghiệm

Báo cáo thử nghiệm phải ghi rõ các thông tin dưới đây:

- a) mọi thông tin cần thiết về việc nhận biết đầy đủ mẫu thử;
- b) phương pháp lấy mẫu đã sử dụng, nếu biết;
- c) phương pháp thử đã sử dụng, viện dẫn tiêu chuẩn này;
- d) mọi chi tiết thao tác không quy định trong tiêu chuẩn này hoặc được cho là tùy chọn, cùng với các chi tiết bất thường nào khác có thể ảnh hưởng tới kết quả;
- e) kết quả thử nghiệm thu được.

Thư mục tài liệu tham khảo

- [1] BELL, C., NEAVES, P., WILLIAMS, A.P. *Food microbiology and laboratory practice*. Blackwell, Oxford, 2005. 324 p.
- [2] BEUCHAT, L.R. Media for detecting and enumerating yeasts and moulds. In: CORRY, J.E.L., CURTIS, G.D.W., BAIRD, R.M., editors. *Handbook of culture media for food microbiology*, pp. 369-386. Elsevier, Amsterdam, 2003. (*Progress in industrial microbiology*, Vol 37)
- [3] BEUCHAT, L.R., FRANDBERG, E., DEAK, T., ALZAMORA, S.M., CHEN, J., GUERRERO, A.S., LÓPEZ-MALO, A., OHLSSON, I., OLSEN, M., PEINADO, J.M., SCHNURER, J., DE SILONIZ, M.I., TORNAIL-LEHOCZKI, J. (2001) Performance of mycological media in enumerating desiccated food spoilage yeasts: An interlaboratory study. *Int. J. Food Microbiol.* 2001, **70**, pp. 89-96
- [4] KINGJR, A.D., HOCKING, A.D., PITT, J.I. (1979) Dichloran-rose bengal medium for enumeration and isolation of molds from foods. *Appl. Environ. Microbiol.* 1979, 37, pp. 959-964
- [5] TCVN 8184-6 : 2009 (ISO 6107-6 : 2004), *Chất lượng nước – Thuật ngữ – Phần 6*.
- [6] TCVN 8275-2 (ISO 21527-2), *Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi – Phương pháp định lượng nấm men và nấm mốc – Phần 2: Kỹ thuật đếm khuẩn lạc trong các sản phẩm có hoạt độ nước nhỏ hơn hoặc bằng 0,95*.
-