

PIIM JA PIIMATOOTED
Kolibakterite arvuline määramine

Milk and milk products
Enumeration of coliforms

Молоко и молочные продукты
Определение бактерий группы
кишечной палочки



EESSÕNA

Eesti standard EVS 659:1995 "Piim ja piimatooted. Kolibakterite arvuline määramine" on koostatud Eesti Piimaliidu Kesklaboratooriumi poolt.

Standard on kooskõlastatud Riigi Tervisekaitseametiga.

Standard on heaks kiidetud Standardiameti standardikomisjoni poolt.

Standard on koostatud esmakordselt.

Standard on kinnitatud ja kasutusele võetud Eesti standardina Standardiameti käskkirjaga 15.08.1995 nr.9.

Registrisse kantud 15.08.1995 nr.997.

Standard on ette nähtud kasutamiseks piimatooteid valmistavates ettevõtetes ning kontroll-laboratooriumides.

Standardi koostamisel on aluseks võetud rahvusvahelised määramismeetodid järgmistest dokumentidest:

- IDF Standard 73A:1985 Milk and milk products. Enumeration of coliforms-colony count technique and most probable number technique at 30 °C;
- Standard for grades of dry milks including methods of analysis. American Dairy Products Institute, Bulletin 916 (Revised);
- Nordic Committee on Food analysis. Nr.44 1990. Coliform bacterias. Detection in foods.

Standardis toodud metoodika järgi on Eesti Piimaliidu Kesklaboratooriumis töötatud kaks aastat.

PIIM JA PIIMATOOTED

Kolibakterite arvuline määramine

Milk and milkproducts

Enumeration of coliforms

Молоко и молочные продукты

Определение группы бактерий кишечной палочки

1 KÄSITLUSALA

Käesolev standard spetsifitseerib kolibakterite, mida on kasvatatud 30 °C temperatuuri juures, arvulise määramise meetodi.

Meetodit võib rakendada järgmistele toodetele:

- piim ja vedelad piimatooted;
- piimapulber, vadakupulber, petipulber, laktoos;
- kaseiin ja kaseinaadid;
- juust ja sulatatud juust, kohupiim;
- või ja võisarnased tooted;
- külmutatud piimatooted, jäätis;
- tarretised, desserdid, kreemid, kondenseeritud piim.

2 NORMATIIVVIITED

Käesolevas standardis on viidatud alljärgnevatele dokumentidele:

EVS 633:1994 Piim ja piimatooted. Proovi valik.

EVS 639:1994 Piim ja piimatooted. Proovi võtmise meetodid.

3 TERMINID JA MÄÄRATLUSED

Kolibakterid - bakterid, mis moodustavad 30 °C temperatuuri juures iseloomulikke kolooniaid ja mis fermenteerivad laktoosi, moodustades gaasi. Kolibakterid kuuluvad Enterobacteriaceae sugukonda, mis on gram-negatiivsed, eoseid mittemoodustavad kepid, aeroobid või fakultatiivsed anaeroobid, fermenteerivad glükoosi happe moodustamisega nii aeroobsetes kui ka anaeroobsetes tingimustes, redutseerivad nitraate nitriitideks, on oksüdaas-negatiivsed, katalaas-positiivsed. Neist kolibakterid fermenteerivad laktoosi happe ja gaasi moodustamisega. Rutiinanalüüsi korral võib piirduda kolibakterite määramisega vastavalt punktidele 8.7, 8.8.