

Изменение № 1 ГОСТ 20730—75 Питательные среды. Бульон мясопептонный (для ветеринарных целей)

Утверждено и введено в действие Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 28.06.89 № 2194

Дата введения 01.01.90

Наименование стандарта дополнить словами: «Технические условия»; «Specifications».

По всему тексту стандарта заменить единицу: мл на см³.

Пункт 1.1 изложить в новой редакции: «1.1. Мясопептонный бульон должен изготавливаться в соответствии с действующим технологическим регламентом из мясной воды по ГОСТ 20729—75 с добавлением 1 % пептона и 0,5 % хлорида натрия в разведениях 1:1, 1:2 и 1:4».

Пункт 1.2. Таблицу 1 изложить в новой редакции:

Таблица 1

| Наименование показателя | Норма для разведений | | |
|---|--|------|---------------|
| | 1:1 | 1:2 | 1:4 |
| Внешний вид | Прозрачная жидкость | | |
| Цвет | Желтый Светло-желтый | | |
| Запах | Специфический, свежего мясного экстракта и пептона | | |
| Наличие механической примеси, плесени, хлопьев и осадка | Не допускается | | |
| Массовая доля общего азота, %, не менее | 0,40 | 0,25 | 0,20 |
| Массовая доля азота, аминокрупп, аминокислот и низших пептидов, %, не менее | 0,09 | 0,06 | 0,04 |
| Массовая доля пептонов, %, не менее | 2,7 | 1,8 | 1,4 |
| Массовая доля сухого вещества, %, не менее | 3,0 | 2,0 | 1,1 |
| Массовая доля белка, %, не более | 0,60 | 0,40 | 0,30 |
| Массовая доля хлористого натрия, % | 0,8 ± 0,1 | | |
| Концентрация водородных ионов (рН) | 7,2—7,6 | | |
| Стерильность | Посев на питательные среды не должен давать роста микрофлоры в течение 3 сут в термостате при 37—38 °С | | |
| Способность поддерживать рост микробов, оптическая плотность, не менее, для | | | |
| Staphylococcus aureus «Лоссманов» | 0,70 | 0,30 | Рост типичный |
| Escherichia coli штамм 675 | 0,75 | 0,40 | То же |
| Streptococcus faecalis штамм 6783 | 0,40 | 0,25 | |

(Продолжение см. с. 262)

Пункты 3.4.1, 3.5.1, 3.6.1, 3.7.1, 3.8.1, 3.9.1, 3.11.1, 3.12.1. Заменить ссылку: ГОСТ 1770—64 на ГОСТ 1770—74.

Пункты 3.11, 3.5.1, 3.9.1, 3.10.1. Заменить ссылку: ГОСТ 10394—63 на ГОСТ 25336—82.

Пункт 3.4.1. Заменить ссылки. ГОСТ 4204—66 на ГОСТ 4204—77, ГОСТ 10929—64 на ГОСТ 10929—76; исключить ссылки: ГОСТ 5853—61, ГОСТ 10816—64.

Пункты 3.4.1, 3.5.1, 3.6.1, 3.8.1. Заменить ссылку: ГОСТ 4328—66 на ГОСТ 4328—77.

Пункт 3.5.1. Заменить ссылку: ГОСТ 1625—61 на ГОСТ 1625—75; исключить ссылку: ГОСТ 5850—72.

Пункты 3.6.1, 3.8.1, 3.11.1, 3.12.1. Заменить ссылку: ГОСТ 10515—75 на ГОСТ 25336—82.

Пункты 3.6.1, 3.8.1. Заменить ссылку: ГОСТ 4165—68 на ГОСТ 4165—78.

Пункт 3.6.1. Исключить слова: «фильтры бумажные», «воронки стеклянные по ГОСТ 8613—64»;

дополнить абзацем: «центрифуги настольные типа ОПН-8—14,2».

Пункт 3.6.3. Третий абзац. Заменить слова: «Через 2 мин смесь фильтруют через бумажные фильтры» на «Через 2 мин смесь центрифугируют 10 мин с частотой вращения 3000—4000⁻¹».

Пункт 3.7.1. Заменить ссылки: ГОСТ 6371—64 на ГОСТ 25336—82, ГОСТ 7148—70 на ГОСТ 25336—82; исключить ссылку: ГОСТ 7365—55.

Пункт 3.8.1. Заменить ссылки: ГОСТ 84—66 на ГОСТ 84—76, ГОСТ 18289—72 на ГОСТ 18289—78, ГОСТ 10931—64 на ГОСТ 10931—74, ГОСТ 4109—64 на ГОСТ 4109—79; исключить ссылки: ГОСТ 10563—63; ГОСТ 656—73, ГОСТ 3655—71.

Пункт 3.9.1. Заменить ссылки: ГОСТ 4205—68 на ГОСТ 4205—77, ГОСТ 4139—65 на ГОСТ 4139—75, ГОСТ 4461—67 на ГОСТ 4461—77, ГОСТ 1277—63 на ГОСТ 1277—75; исключить ссылку: ГОСТ 3768—64.

Пункт 3.9.2. Второй абзац изложить в новой редакции: «2 см³ мясопептонного бульона помещают в стакан, добавляют 20 см³ воды, 1 см³ концентрированной азотной кислоты и 10 см³ 0,1 н. раствора азотнокислого серебра».

Пункт 3.9.3. Формулу изложить в новой редакции:

$$X_3 = \frac{(VK - V_1 K_1) \cdot 0,005844 \cdot 100}{V_2} .$$

Пункты 3.11.1, 3.12.1. Заменить ссылки: ГОСТ 13805—68 на ГОСТ 13805—76, ГОСТ 17206—71 на ГОСТ 17206—84.

Раздел 4. Наименование. Исключить слово: «расфасовка».

Пункт 4.2. Исключить ссылку: ГОСТ 7852—65.

(ИУС № 11 1989 г.)