

食品篩檢資訊專區

檢驗試劑套組公開資訊

公開日期：110年8月6日

產品名稱(中/英文)	申請廠商
總生菌數測試片 MC-Media Pad ACplus	日澤國際股份有限公司
產品編號	檢測項目
JNC-REAG-010	總生菌數

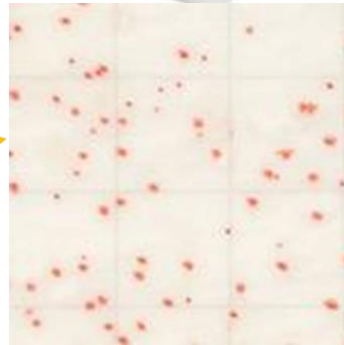
適用基質

分類	食品基質內容
乳製品 與蛋製品	乳製品(如: 巴氏法消毒的奶油)、乾奶製品(如: 奶粉、益生菌、乾點心)、 蛋製品(如: 法式鹹派)、優格飲品(一般優格、草莓優格)
生鮮農產品 與水果	水果、綠葉蔬菜(如:綠豆、西洋芹菜、生菜)、加熱過的(如:燙青菜、果汁、 果昔)、蔬果汁(含芹菜、小黃瓜、檸檬、生菜、菠菜、梨子、鳳梨)
家禽和肉類	生禽肉(如:火雞胸肉、生雞胸肉)、生絞肉(如:羊肉、牛肉、豬肉)、料理肉 品(如:冷凍肉餅、醃製烤肉串)
即食食品	即食禽肉(如:火雞肉片、雞肉腸、肉醬)、熟魚產品 (如:蝦子、冷盤、煙燻 魚、鮪魚醬)、熟肉產品(如:火腿、薩拉米香腸、肉醬、鹽醃牛肉)
綜合食品 與料理食材	複合食品與原料(如:三明治、義大利麵、沙拉)、美乃滋醬沙拉、三明治抹 醬、冷藏即食加熱食品 (如:米飯、即時食品、冷藏比薩)

產品說明

MC-Media Pad ACplus 總生菌數測試片，是利用特殊培養基成分由特定發色基質經與 β -半乳糖酶及 β -葡萄糖醛酸酶水解酵素染色後檢測總生菌數。測試片內置已滅菌可立即使用乾燥培養基，由特殊親水性高密度纖維布和透明貼合膠片所組成。使用時，只要將已前處理的液體樣品直接注入於測試片上，樣品藉由毛細作用吸收擴散至整個培養基質表面，再經由定時恆溫培養後孕育菌落生成並發色。若測試片上顯現紅色菌落則表示檢驗樣本含有總生菌。

產品內/外包裝照片



MC-Media Pad “ACplus 總生菌數測試片” 使用說明書

簡易、準確 乾式培養基 - 微生物測定方式

1. 概說

日常的衛生管理中，檢測食品原料和作業環境中的微生物數量十分重要。MC-Media Pad “ACplus” 為檢測總生菌數所研發的測試片，經由微生物對培養基及特殊氧化還原指示劑反應，因微生物呼吸作用致使指示劑顯色。可選用 48 小時的一般培養模式或 24 小時的快速模式。MC-Media Pad 測試片已滅菌，由獨特的培養基成份與高分子吸收體製成的特殊親水性高密度纖維布和透明貼合膠片所組成，可促進微生物試驗的簡便化與減少廢棄量。

MC-Media Pad 測試片由取得 ISO9001 認證的工廠製造而成。

2. 測定原理

總生菌數測試片 ACplus 表層含有培養基成份與獨自研發的氧化還原指示劑。塗布特殊酵素基質發色培養基。將液體樣本 1 mL 直接接種於測試片上，檢體即會透過毛細作用平均定量分布於不織布表面。測試片上的微生物將發育為紅色菌落。

3. 包裝及儲存方式

1000 片：代碼 SK01A25 (25 片 x 40) , SK01A10 (10 片 x 100)

100 片：代碼 SK01B25 (25 片 x 4) , SK01B10 (10 片 x 10)

請將測試片保存於 2 - 15°C 的冷藏庫內，並避免日光直射。

4. 建議輔助器具及耗材

- 1) 培養箱 (35 ± 1°C)
- 2) 鐵胃機或攪拌均質器
- 3) 採樣袋 (建議適用於鐵胃機，袋內附有濾網過濾樣品殘渣)
- 4) 微量吸管、吸管尖
- 5) 符合 EN ISO 6887 的無菌生理鹽水或稀釋液 MRD (Maximum Recovery Diluent，最大修復稀釋液)

5. 樣品製備

固體樣品：

將試料加入 9 倍量的稀釋劑 (例如：緩衝鹽水或無菌水) 進行 10 倍稀釋後，用鐵胃

機均質化。如有必要，可進行 10 倍遞增稀釋。測定乳製品時請將樣品 11 g 加入 99 mL 的 40 ~ 45°C 檸檬酸鈉後進行均質化。若有需要時請將樣品 11 g 加入 99 mL 的 BPB (Butterfield's phosphate buffer，磷酸緩衝液)內進行稀釋。

水/液體樣品、採取檢測時：

可直接滴入樣本 1 mL 至測試片上。測定優格時請將試 11 g 加入 99 mL 的 BPB (Butterfield's phosphate buffer，磷酸緩衝液)內進行均質化。若有必要請將樣品的 pH 調至中性 (pH 7.0 ± 0.2)。

6. 檢測步驟

一般操作

- A. 打開鋁箔袋取出測試片。如有必要，可於護膜上寫上檢體信息。
- B. 掀開護膜，吸取試料溶液 1 mL 滴至測試片中央。
- C. 蓋回護膜，輕按護膜邊緣使其密合。(建議沿著對角線掀開護膜，以更易於密合。)
- D. 標準測定下，溫度：35 ± 1°C，培養時間 48 ± 2 小時 (依據 FDA-BAM)。快速測定下，溫度：35 ± 1°C，培養時間 24 ± 2 小時。採用 ISO 代替使用法時，溫度：30 ± 1°C，培養時間 72 ± 3 小時。
標準測定與 ISO 代替使用法適用於所有食品。但對於含有大量乳酸菌 (例如 *Lactobacillus* 屬) 和低溫細菌 (例如 *Pseudomonas* 屬) 的食品，可能不適用快速測定。

7. 詳述

不論濃淡，所有紅色菌落請一律計數。*Bacillus* 屬細菌等運動性高的菌種，其菌落可能擴散。如菌落數目過多，則請先估算測試片虛線分格 1 格內之菌落數目，再乘以 20 倍即為測試片上之全部菌落數。

8. 使用上之注意事項

- A. 本產品適用於一般微生物檢驗管理。
- B. 使用後之測試片，務必在高溫煮沸、或以高壓蒸氣作滅菌處理後，依一般廢棄物處理即可。
- C. 測定前請仔細參照使用說明。
- D. 冷藏於 2 ~ 15°C 之冰箱中保存，建議儘量於開封後 1 個月內使用完畢。

- E. 測試片請勿放置於陽光、紫外線直射處，避免不織布表面變色。
- F. 請勿使用變色、受污染之測試片。
- G. 不織布上可見細小之褐色粒子、與短纖維物質，此為成分中的不可溶物質與不織布纖維之一部分，不影響檢驗結果。
- H. 滴入樣品時，若測試片上產生皺折，也並不影響檢驗結果。
- I. 無法保證超過使用期限後之檢驗品質。
- J. 檢測範圍是用於 300 CFU 以內。如果菌落計數超過 300 CFU，建議稀釋後再檢驗之，較易於判讀。
- K. 食材的性質 (黏度、色素) 可能影響測試結果。若遇此狀況，請透過稀釋等方式去除影響因素後再行使用。

9. 檢測方法認證

MicroVal (No.2015LR52)。

AOAC Official Method of AnalysisSM (No. AOAC 2019.02)。

AOAC Performance Tested MethodSM study (Cer. No. 091702)。