



جمهوری اسلامی ایران

Islamic Republic of Iran

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

Institute of Standards and Industrial Research of Iran



استاندارد ملی ایران

۶۸۰۶-۳

چاپ اول

ISIRI

6806-3

1st.edition

میکروبیولوژی مواد غذایی و خوراک دام – روش جامع
برای شمارش استافیلوکوکوس‌های کواگولاز مثبت
(استافیلوکوکوس اورئوس و سایر گونه‌ها)
قسمت سوم : جستجو، شناسایی و شمارش به شیوه
محتمل‌ترین تعداد (MPN) برای تعداد کم میکروارگانیسم

**Microbiology of food and animal feeding stuffs-
Horizontal method for the enumeration of
positive *Staphylococci –coagulase*
(*Staphylococcus aureus* and other species)-
Part 3 :Detection and MPN technique for low
numbers**

« بسمه تعالی »

آشنایی با مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران به موجب قانون، تنها مرجع رسمی کشور است که عهده دار وظیفه تعیین، تدوین و نشر استانداردهای ملی (رسمی) میباشد.

تدوین استاندارد در رشته های مختلف توسط کمیسیون های فنی مرکب از کارشناسان مؤسسه، صاحب نظران مراکز و مؤسسات علمی، پژوهشی، تولیدی و اقتصادی آگاه و مرتبط با موضوع صورت میگیرد. سعی بر این است که استانداردهای ملی، در جهت مطلوبیت ها و مصالح ملی و با توجه به شرایط تولیدی، فنی و فن آوری حاصل از مشارکت آگاهانه و منصفانه صاحبان حق و نفع شامل: تولیدکنندگان، مصرف کنندگان، بازرگانان، مراکز علمی و تخصصی و نهادها و سازمانهای دولتی باشد. پیش نویس استانداردهای ملی جهت نظرخواهی برای مراجع ذینفع و اعضای کمیسیون های فنی مربوط ارسال میشود و پس از دریافت نظرات و پیشنهادها در کمیته ملی مرتبط با آن رشته طرح و در صورت تصویب به عنوان استاندارد ملی (رسمی) چاپ و منتشر می شود.

پیش نویس استانداردهایی که توسط مؤسسات و سازمانهای علاقمند و ذیصلاح و با رعایت ضوابط تعیین شده تهیه می شود نیز پس از طرح و بررسی در کمیته ملی مربوط و در صورت تصویب، به عنوان استاندارد ملی چاپ و منتشر می گردد. بدین ترتیب استانداردهایی ملی تلقی می شود که بر اساس مفاد مندرج در استاندارد ملی شماره (۵) تدوین و در کمیته ملی مربوط که توسط مؤسسه تشکیل میگردد به تصویب رسیده باشد.

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران از اعضای اصلی سازمان بین المللی استاندارد میباشد که در تدوین استانداردهای ملی ضمن توجه به شرایط کلی و نیازمندیهای خاص کشور، از آخرین پیشرفتهای علمی، فنی و صنعتی جهان و استانداردهای بین المللی استفاده می نماید.

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران می تواند با رعایت موازین پیش بینی شده در قانون به منظور حمایت از مصرف کنندگان، حفظ سلامت و ایمنی فردی و عمومی، حصول اطمینان از کیفیت محصولات و ملاحظات زیست محیطی و اقتصادی، اجرای بعضی از استانداردها را با تصویب شورای عالی استاندارد اجباری نماید. مؤسسه می تواند به منظور حفظ بازارهای بین المللی برای محصولات کشور، اجرای استاندارد کالاهای صادراتی و درجه بندی آنرا اجباری نماید.

همچنین بمنظور اطمینان بخشیدن به استفاده کنندگان از خدمات سازمانها و مؤسسات فعال در زمینه مشاوره، آموزش، بازرسی، ممیزی و گواهی کنندگان سیستم های مدیریت کیفیت و مدیریت زیست محیطی، آزمایشگاهها و کالیبره کنندگان وسایل سنجش، مؤسسه استاندارد اینگونه سازمانها و مؤسسات را بر اساس ضوابط نظام تأیید صلاحیت ایران مورد ارزیابی قرار داده و در صورت احراز شرایط لازم، گواهینامه تأیید صلاحیت به آنها اعطا نموده و بر عملکرد آنها نظارت می نماید. ترویج سیستم بین المللی یکاها، کالیبراسیون وسایل سنجش تعیین عیار فلزات گرانبها و انجام تحقیقات کاربردی برای ارتقای سطح استانداردهای ملی از دیگر وظایف این مؤسسه می باشد.

نشانی مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران : کرج - شهر صنعتی، صندوق پستی ۱۶۳-۳۱۵۸۵

دفتر مرکزی : تهران - ضلع جنوبی میدان ونک - صندوق پستی : ۶۱۳۹-۱۴۱۵۵

تلفن مؤسسه در کرج: ۸-۲۸۰۶۰۳۱-۲۶۱






تلفن مؤسسه در تهران: ۵-۸۸۷۹۴۶۱-۲۱

دورنگار: کرج ۲۸۰۸۱۱۴-۲۶۱ + تهران ۸۸۸۷۱۰۳-۸۸۸۷۰۸۰-۲۱

بخش فروش - تلفن: ۲۸۰۷۰۴۵-۲۶۱ + دورنگار: ۲۸۰۷۰۴۵-۲۶۱

پیام نگار: Standard @ isiri.or.ir

بهاء ۲۷۵۰ ریال

-  **Headquarters:** Institute Of Standards And Industrial Research Of Iran
P.O.Box : 31585-163 Karaj – IRAN
-  **Tel (Karaj):** 0098 (261) 2806031-8
-  **Fax (Karaj):** 0098 (261) 2808114
- Central Office:** Southern corner of Vanak square, Tehran
P.O.Box : 14155-6139 Tehran-IRAN
-  **Tel (Tehran):** 0098 21 8879461-5
-  **Fax (Tehran):** 0098 21 8887080, 8887103
-  **Email:** Standard @ isiri.or.ir
-  **Price:** 2750 RLS

فهرست مندرجات

صفحه

ب	پیش گفتار
۱	۱ هدف و دامنه کاربرد
۱	۲ مراجع الزامی
۲	۳ اصطلاحات و تعاریف
۳	۴ اساس آزمایش
۵	۵ نمونه برداری
۵	۶ مواد لازم
۱۵	۷ وسایل لازم
۱۶	۸ روش اجرای آزمون
۲۱	۹ بیان نتایج
۲۱	۱۰ دقت آزمون
۲۱	۱۱ گزارش آزمون

کمیسیون استاندارد میکروبیولوژی مواد غذایی و خوراکی دام - روش جامع برای
شمارش استافیلوکوکوس‌های کواگولاز مثبت (استافیلوکوکوس اورئوس و سایر
گونه‌ها) قسمت سوم : جستجو، شناسایی و شمارش به شیوه ممتدل‌ترین تعداد
(MPN) برای تعداد کم میکروارگانیسم

رئیس

رحیمی‌فرد، ناهید

(دکتراي میکروبیولوژی - دکتراي علوم
آزمایشگاهی)

نماینده

وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی -
اداره کل
آزمایشگاه‌های کنترل غذا و دارو

اعضاء

ابراهیمی امام، غلامحسین
(لیسانس صنایع غذایی)

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

ادریسی، شادی

(لیسانس زیست‌شناسی)

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

پیروز، بهناز

(فوق لیسانس میکروبیولوژی)

وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی -
اداره کل آزمایشگاه‌های کنترل غذا و دارو

زندوکیلی، فاطمه

(فوق لیسانس علوم بهداشتی در تغذیه)

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

زوار، مریم

(لیسانس تغذیه)

وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی -
اداره کل آزمایشگاه‌های کنترل غذا و دارو

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

فیاضی ، اکرم السادات

(لیسانس تغذیه)

دانشگاه تهران - دانشکده کشاورزی

مرتضویان، امیر

دانشگاه آزاد اسلامی

(دکترای صنایع غذایی)

وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی -

مهدیزاده، مهرانگیز

اداره کل آزمایشگاه‌های کنترل غذا و دارو

(فوق لیسانس میکروبیولوژی)

وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی -

نوری، زهرا

اداره کل آزمایشگاه‌های کنترل غذا و دارو

(فوق لیسانس میکروبیولوژی)

دبیر

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

مهرپور، رامش

(لیسانس صنایع)

پیش گفتار

استاندارد « شمارش استافیلوکوکوس های کوagulaz مثبت (استافیلوکوکوس اورئوس و سایر گونه ها) قسمت سوم : جستجو و شمارش به شیوه محتمل ترین تعداد (MPN) برای تعداد کم میکروارگانیزم» که توسط کمیسیون های مربوط تهیه و تدوین شده و درنود و نهمین جلسه کمیته ملی استاندارد بیولوژی و میکروبیولوژی مورخ ۸۵/۱۱/۸ مورد تایید قرار گرفته است، اینک به استناد بند یک ماده ۳ قانون اصلاح قوانین و مقررات مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران مصوب بهمن ماه ۱۳۷۱ به عنوان استاندارد ملی ایران منتشر می شود.

برای حفظ همگامی و هماهنگی با تحولات و پیشرفتهای ملی و جهانی در زمینه صنایع، علوم و خدمات، استانداردهای ملی ایران در مواقع لزوم تجدید نظر خواهد شد و هرگونه پیشنهادی که برای اصلاح و تکمیل این استاندارد ارائه شود در تجدید نظر بعدی مورد توجه قرار خواهد گرفت. بنابراین برای مراجعه به استانداردهای ملی ایران باید همواره از آخرین تجدید نظر آنها استفاده کرد.

در تهیه و تدوین این استاندارد سعی شده است که ضمن توجه به شرایط موجود و نیازهای جامعه، در حد امکان بین این استاندارد و استانداردهای بین المللی و استاندارد ملی کشورهای صنعتی و پیشرفته هماهنگی ایجاد شود.

این استاندارد جایگزین استاندارد ۶۸۰۶ : سال ۱۳۸۲ شده است و استاندارد قبلی باطل اعلام می شود.
منبع و مأخذی که برای تهیه این استاندارد به کار رفته به شرح زیر است:

- 1- ISO 6888-3:2003 Microbiology of food and animal feeding stuffs- Horizontal method for the enumeration of coagulase-positive Staphylococci (*Staphylococcus aureus* and other species)
Part 3: Detection and MPN technique for low numbers

کواگولاز مثبت (استافیلوکوکوس اورئوس و سایر گونه‌ها)

قسمت سوم : جستجو، شناسایی و شمارش به شیوه محتمل‌ترین تعداد (MPN) برای

تعداد کم میکروارگانیسم

۱ هدف و دامنه کاربرد

هدف از تدوین این استاندارد، تعیین روش جستجو، شناسایی و شمارش استافیلوکوکوس‌های کواگولاز مثبت به شیوه محتمل‌ترین تعداد، (MPN)^۱ است. این استاندارد برای مواد غذایی مورد مصرف انسان، خوراک دام و سایر نمونه‌های در تماس با مواد غذایی، کاربرد دارد. استفاده از این روش برای مواردی که استافیلوکوکوس‌ها ضعیف شده و تعداد آنها در نمونه کم باشد، از جمله فرآورده‌های خشک شده توصیه می‌شود.

۲ مراجع الزامی

مدارک الزامی زیر حاوی مقرراتی است که در متن این استاندارد به آنها ارجاع داده شده است. بدین ترتیب آن مقررات جزئی از این استاندارد محسوب می‌شود. در مورد مراجع دارای تاریخ چاپ و/یا تجدیدنظر، اصلاحیه‌ها و تجدیدنظر بعدی این مدارک مورد نظر نیست. معهذاً بهتر است کاربران ذینفع این استاندارد، امکان کاربرد آخرین اصلاحیه‌ها و تجدیدنظرهای مدارک الزامی زیر را مورد بررسی قرار دهند. در مورد مراجع بدون تاریخ چاپ و/یا تجدیدنظر، آخرین چاپ و/یا تجدیدنظر آن مدارک الزامی ارجاع داده شده مورد نظر است.

استفاده از مراجع زیر برای کاربرد این استاندارد الزامی است:

۲-۲ استاندارد ملی ایران ۲۳۲۵ : سال ۱۳۸۰ تجدید نظر اول - میکروبیولوژی - آئین کاربرد روش‌های عمومی آزمایش‌های میکروبیولوژی

۳-۲ استاندارد ملی ایران ۲۷۴۷ : سال ۱۳۸۰ تجدید نظر اول - میکروبیولوژی - آئین کار در آزمایشگاه میکروبیولوژی

۴-۲ استاندارد ملی ایران ۸۶۶۳-۲ : سال ۱۳۸۵ - میکروبیولوژی خوراک انسان و دام - راهنمای آماده سازی و تولید محیط‌های کشت - قسمت دوم : راه کارهای عملی برای آزمون محیط‌های کشت

^۱ - Most Probable Number

2-5 ISO 8261, Milk and Milk products - General guidance for the preparation of test samples, initial suspensions and decimal dilutions for microbiological examination

2-6 ISO /TS 11133-1 Microbiology of food and animal feeding stuffs - Guidelines on preparation and production of culture media – Part 1: General guidelines on quality assurance for the preparation of culture media in the laboratory

۱

اصطلاحات و تعاریف ۳

۲

در این استاندارد اصطلاحات و / یا واژه‌ها با تعاریف زیر به کار می‌رود :

۱-۳ استافیلوکوکوس‌های کواگولاز مثبت

باکتری‌هایی هستند که در سطح محیط کشت انتخابی کلنی‌های مشخص^۱ و / یا نامشخص^۲ تشکیل داده و در شرایط توصیف شده در این استاندارد، واکنش کواگولاز مثبت از خود نشان دهند.

یادآوری ۱ – استافیلوکوکوس‌های کواگولاز مثبت در بیشتر موارد استافیلوکوکوس اورئوس^۳ می‌باشند اما استافیلوکوکوس اینترمدیوس^۴ و بعضی از سویه‌های استافیلوکوکوس هاییکوس^۵ نیز کواگولاز تولید می‌کنند.

یادآوری ۲ – در این استاندارد استافیلوکوکوس‌هایی که واکنش کواگولاز مثبت قوی دارند بررسی می‌شوند. برخی از سویه‌های دارای واکنش کواگولاز مثبت ضعیف ممکن است با دیگر باکتری‌ها اشتباه شوند که با استفاده از آزمون‌های تکمیلی، مانند تولید نوکلئاز مقاوم به حرارت^۶، از دیگر باکتری‌ها تمیز داده می‌شوند.

۲-۳ جستجو و شناسایی استافیلوکوکوس‌های کواگولاز مثبت

تعیین وجود یا عدم وجود استافیلوکوکوس‌های کواگولاز مثبت در حجم یا وزن معینی از فرآورده، طبق روش شرح داده شده در این استاندارد است.

۳-۳ شمارش استافیلوکوکوس‌های کواگولاز مثبت

تعیین تعداد استافیلوکوکوس‌های کواگولاز مثبت موجود در هر میلی‌لیتر یا در هر گرم از فرآورده، طبق روش شرح داده شده در این استاندارد است.

۳ ۴ اساس آزمایش

۱-۴ روش جستجو و شناسایی

¹ - Typical colonies

² - Atypical colonies

³ - Staphylococcus aureus

⁴ - Staphylococcus intermedius

⁵ - Staphylococcus hyicus

⁶ - Thermonuclease

- ۱-۱-۱۴ مقدار معینی از آزمایش (برای فرآورده‌های مایع) و یا سوسپانسیون اولیه (برای فرآورده‌های غیر مایع) در محیط کشت انتخابی تلقیح می‌شود.
- ۲-۱-۱۴ محیط تلقیح شده، در دمای ۳۷ درجه سلسیوس برای مدت زمان ۲۴ و ۴۸ ساعت در شرایط بی‌هوای گرمخانه‌گذاری می‌شود. وجود استافیلوکوکوس‌های کوآگولاز مثبت احتمالی با احیای تلوریت پتاسیم^۱ مشخص می‌شود.
- ۳-۱-۱۴ از لوله‌های مثبت احتمالی بند ۴-۱-۲ پس از مدت زمان ۲۴ ساعت و از همه لوله‌های باقیمانده پس از مدت زمان ۴۸ ساعت در سطح محیط کشت انتخابی برد- پارکر آگار^۲ کشت داده می‌شود.
- ۴-۱-۱۴ پلیت‌ها در دمای ۳۷ درجه سلسیوس به مدت زمان ۲۴ و ۴۸ ساعت گرمخانه‌گذاری می‌شوند. وجود استافیلوکوکوس‌های کوآگولاز مثبت احتمالی با احیای تلوریت پتاسیم و واکنش زرده تخم مرغ مشخص می‌شوند.
- ۵-۱-۱۴ با انجام آزمون کوآگولاز، کلنی‌های مشخص و/ یا نامشخص تأیید می‌شوند.
- ۶-۱-۱۴ به عنوان روش جایگزین می‌توان، لوله‌های مثبت احتمالی بند ۴-۱-۲ را پس از مدت زمان ۲۴ ساعت و همه لوله‌های باقیمانده را پس از مدت زمان ۴۸ ساعت در سطح محیط کشت انتخابی پلاسمای خرگوش فیبرینوژن آگار^۳ کشت داد. پس از گرمخانه‌گذاری وجود کلنی‌های استافیلوکوکوس کوآگولاز مثبت به وسیله واکنش با فیبرینوژن پلاسمای خرگوش مشخص می‌شوند.
- ۷-۱-۱۴ نتایج به صورت " وجود " یا " عدم وجود " استافیلوکوکوس‌های کوآگولاز مثبت در حجم (میلی لیتر) یا وزن (گرم) معینی از فرآورده بیان می‌شود.

۲-۱۴ روش شمارش

- ۲-۶ ۱-۲-۱۴ رقت‌های متوالی از فرآورده، به محیط کشت انتخابی مایع تلقیح می‌شود.
- ۲-۲-۱۴ لوله‌های تلقیح شده، در دمای ۳۷ درجه سلسیوس به مدت زمان ۲۴ و ۴۸ ساعت در شرایط بی‌هوای گرمخانه‌گذاری می‌شود. وجود استافیلوکوکوس‌های کوآگولاز مثبت احتمالی با احیای تلوریت پتاسیم مشخص می‌شود.

¹ - Potassium tellurite (K₂TeO₃)

² - Baird – Parker agar

³ - Rabbit plasma fibrinogen agar

- ۳-۶ ۳-۲-۴ از لوله‌های مثبت احتمالی بند ۲-۲-۴ پس از مدت زمان ۲۴ ساعت و از همه لوله‌های باقیمانده پس از مدت زمان ۴۸ ساعت در سطح محیط کشت انتخابی برد- پارکر آگار کشت داده می‌شود.
- ۴-۶ ۴-۲-۴ پلیت‌ها در دمای ۳۷ درجه سلسیوس به مدت زمان ۲۴ و ۴۸ ساعت گرمخانه‌گذاری می‌شوند. وجود استافیلوکوکوس‌های کوآگولاز مثبت احتمالی با احیای تلوریت پتاسیم و واکنش زرده تخم مرغ مشخص می‌شوند.
- ۵-۶ ۵-۲-۴ با انجام آزمون کوآگولاز کلنی‌های مشخص و/ یا نامشخص تأیید می‌شوند.
- ۶-۶ ۶-۲-۴ به عنوان روش جایگزین می‌توان، لوله‌های مثبت احتمالی بند ۲-۲-۴ را پس از مدت زمان ۲۴ ساعت و همه لوله‌های باقیمانده را پس از مدت زمان ۴۸ ساعت در سطح محیط کشت انتخابی پلاسمای خرگوش فیبرینوژن آگار کشت داد. پس از گرمخانه‌گذاری وجود کلنی‌های استافیلوکوکوس کوآگولاز مثبت به وسیله واکنش با فیبرینوژن پلاسمای خرگوش مشخص می‌شوند.
- ۷-۶ ۷-۲-۴ در رقت‌های تایید شده (طبق بند ۴-۲-۵ یا ۶-۲-۴) محتمل‌ترین تعداد استافیلوکوکوس‌های کوآگولاز مثبت در گرم یا در میلی‌لیتر از نمونه طبق استاندارد ملی ایران ۲۳۲۵ : سال ۱۳۸۰ محاسبه می‌شود.

۵ نمونه برداری

نمونه برداری باید طبق استاندارد ملی ایران ۲۳۲۵ : سال ۱۳۸۰ انجام شود.

نمونه‌هایی که به آزمایشگاه تحویل داده می‌شود باید نماینده واقعی کل نمونه بوده و در طی حمل، جابجایی و نگهداری صدمه ندیده و یا تغییری در آن ایجاد نشده باشد.

۶ مواد لازم

به منظور بدست آوردن نتایج قابل اطمینان، از مواد شیمیایی با درجه خلوص آزمایشگاهی استفاده کنید.

یادآوری ۱- چنانچه از محیط‌های کشت قابل دسترس در بازار استفاده می‌کنید، تهیه محیط کشت را مطابق با دستورالعمل سازنده انجام دهید.

یادآوری ۲- برای آگاهی بیشتر برای انجام آزمون عملکرد^۱ به منظور تضمین کیفیت محیط‌های کشت، به استاندارد ملی ایران ۲-۸۶۶۳ و استاندارد ملی ایران^۲ مراجعه کنید.

۱-۶ مملول‌های رقیق کننده

برای تهیه محلول‌های رقیق کننده به استاندارد ملی ایران ۳۵۶: سال ۱۳۸۰ مراجعه کنید.
در مورد شیر و فراورده‌های آن برای تهیه محلول‌های رقیق کننده به استاندارد ملی ایران^۳ مراجعه کنید.

۲-۶ ممیط‌های کشت

۱-۲-۶ آبگوشت اصلاح شده میولیتی و کانتونی^۴

۱-۱-۲-۶ ممیط کشت پایه

مقدار (غلظت معمولی)		مقدار (غلظت دو برابر)		مواد تشکیل دهنده
گرم	۱۰/۰	گرم	۲۰/۰	هضم شده آنزیمی کازئین ^۵
گرم	۵/۰	گرم	۱۰/۰	عصاره گوشت ^۶
گرم	۵/۰	گرم	۱۰/۰	عصاره مخمر ^۷
گرم	۵/۰	گرم	۱۰/۰	کلرید لیتیم ^۸
گرم	۲۰/۰	گرم	۴۰/۰	مانیتول ^۹
گرم	۵/۰	گرم	۱۰/۰	کلرید سدیم ^{۱۰}
گرم	۱/۲۰	گرم	۲/۴۰	گلیسین ^{۱۱}
گرم	۳/۰	گرم	۶/۰	پیرووات سدیم ^{۱۲}
گرم	۱/۰	گرم	۲/۰	پلی‌اکسی اتیلن سوربیتان مونونات (توئین ۸۰) ^{۱۳}
میلی لیتر	۱۰۰۰	میلی لیتر	۱۰۰۰	آب مقطر

^۱ - Performance testing

۲- تا تدوین استاندارد ملی ایران به استاندارد بین المللی ISO/TS 11133-1: 2003 مراجعه کنید.

۱- تا تدوین استاندارد ملی ایران به استاندارد بین المللی ISO 8261 مراجعه کنید.

۴ - Modified Giolitti and Cantoni broth

۵ - Enzymatic digest of casein

۶ - Meat extract

۷ - Yeast extract

۸ - Lithium chloride

۹ - Mannitol

۱۰ - Sodium chloride

۱۱ - Glycine

۱۲ - Sodium Pyruvate

۱۳ - Polyoxyethylene sorbitan mono-oleate (Tween 80)

روش تهیه

مواد یاد شده را با آب مقطر به حجم رسانده و حرارت دهید تا شفاف شود. سپس محیط را در دمای اتاق سرد کنید و pH آن را به گونه‌ای تنظیم کنید که پس از سترون سازی برابر 6.9 ± 0.2 در دمای ۲۵ درجه سلسیوس باشد. محیط کشت را به مقدار ۱۰ میلی لیتر در لوله‌های آزمایش با اندازه 16×160 میلی متر برای غلظت معمولی و 20×200 میلی متر برای غلظت دو برابر تقسیم کنید و در اتوکلاو با دمای ۱۲۱ درجه سلسیوس به مدت ۱۵ دقیقه سترون کنید.

۲-۱-۲-۶ محلول تلوریت پتاسیم

مقدار	مواد تشکیل دهنده
۱/۰ گرم	تلوریت پتاسیم
۱۰۰ میلی لیتر	آب مقطر

روش تهیه

پودر تلوریت پتاسیم را در آب مقطر به کمک حرارت ملایم کاملاً حل کنید. محلول را با استفاده از صافی غشایی با اندازه روزنه 0.22 میکرومتر، سترون کنید. محلول تهیه شده حداکثر برای مدت زمان یک ماه در دمای 2 ± 3 درجه سلسیوس قابل نگهداری است. در صورت مشاهده رسوب، آنرا دور بریزید.

یادآوری- با توجه به اینکه پودر تلوریت پتاسیم رطوبت را به تندی جذب می کند، پس از مصرف، در پوش آن را محکم ببندید و در جای خشک و خنک نگهداری کنید.

۳-۱-۲-۶ محیط کشت کامل

ابتدا محیط کشت پایه (طبق بند ۶-۲-۱-۱) را برای مدت زمان ۱۵ دقیقه در دمای ۱۰۰ درجه سلسیوس حرارت دهید تا هوای آن خارج شود.

سپس محیط را در دمای ۴۴ تا ۴۷ درجه سلسیوس سرد کنید و در شرایط سترون محلول تلوریت پتاسیم (طبق بند ۶-۲-۱-۲) را برای محیط کشت پایه با غلظت معمولی به مقدار 0.1 میلی لیتر و برای محیط کشت پایه با غلظت دو برابر به مقدار 0.2 میلی لیتر به هر لوله اضافه کنید.

۴-۱-۲-۶ آزمون عملکرد برای تضمین کیفیت محیط کشت

جدول ۱ معیارهای آزمون عملکرد محیط کشت آبگوشت اصلاح شده جیولیتی - کانتونی را نشان می دهد.

جدول ۱ - معیارهای آزمون عملکرد محیط کشت آبگوشت اصلاح شده جیولیتی - کانتونی

عملکرد	گرمخانه‌گذاری (مدت زمان - دما)	سویه‌های کنترل	محیط مرجع	روش کنترل	معیار
قابلیت رشد ^۲	۴۸ ساعت ۳۷ درجه سلسیوس	سویه هدف: استافیلوکوکوس اورئوس ATCC ^۱ 6538 P یا ATCC 25923 سویه غیر هدف: اشریشیا کلی ATCC 8732 یا ATCC 25922 ویا سویه یکسان ثبت شده در کلکسیون‌های دیگر		نیمه کمی	بیش از ۱۰ کلنی در محیط کشت انتخابی
انتخابی بودن ^۳	۴۸ ساعت ۳۷ درجه سلسیوس	سویه غیر هدف: اشریشیا کلی ATCC 25922 یا ATCC 8739 ویا سویه یکسان ثبت شده در کلکسیون‌های دیگر	TSA ^۴	نیمه کمی	عدم رشد در محیط کشت غیرانتخابی
1- American Type Culture Collections 2- Productivity 3- Selectivity 4- Tryptic soy Agar					

۲-۲-۶ محیط کشت سوی بین کازئین دایجست آگار^۱ (TSA)

^۱ - Soybean – Casein Digest Agar

مقدار	مواد تشکیل دهنده
۱۵/۰ گرم	هضم شده پانکراتیک کازئین ^۱
۵/۰ گرم	هضم شده پاپائینی سویا ^۲
۵/۰ گرم	کلرید سدیم
۱۵/۰ گرم	آگار
۱۰۰۰ میلی لیتر	آب مقطر

روش تهیه

مواد یاد شده را با آب مقطر به حجم رسانده و حرارت دهید تا شفاف شود. سپس محیط رادر دمای اتاق سرد کنید و pH آن را به گونه‌ای تنظیم کنید که پس از سترون سازی برابر $7/3 \pm 0/2$ در دمای ۲۵ درجه سلسیوس باشد. سپس محیط را در اتوکلاو با دمای ۱۲۱ درجه سلسیوس به مدت ۱۵ دقیقه سترون کنید.

۳-۲-۶ مملول آگار (۲۰ گرم در لیتر)

مقدار	مواد تشکیل دهنده
۱۵ تا ۲۰ گرم ^۳	آگار
۱۰۰۰ میلی لیتر	آب مقطر

روش تهیه

آگار را با آب مقطر مخلوط کنید و حرارت دهید تا شفاف شود. سپس آن را در اتوکلاو با دمای ۱۲۱ درجه سلسیوس به مدت ۱۵ دقیقه سترون کنید. پیش از استفاده، محلول را به دمای ۴۴ تا ۴۷ درجه سلسیوس برسانید، سپس در لوله‌های آزمایش با ظرفیت مناسب بریزید و طبق استاندارد ملی ایران ۲۷۴۷: سال ۱۳۸۰ نگهداری کنید.

۴-۲-۶ محیط کشت برد-پارکر آگار

۱-۴-۲-۶ محیط کشت پایه

مقدار	مواد تشکیل دهنده
۱۰/۰ گرم	هضم شده پانکراتیک کازئین
۱/۰ گرم	عصاره مخمر
۵/۰ گرم	عصاره گوشت

^۱ - Pancreatic Digest of Casein

^۲ - Papaic Digest of Soybean Meal

^۴ - مقدار آگار بستگی به قدرت ژله ای شدن آن دارد.

گرم	۱۰/۰	پیرووات سدیم
گرم	۱۲/۰	ال - گلیسین
گرم	۵/۰	کلرید لیتیم
گرم	۱۲ تا ۲۲	آگار
میلی لیتر	تا حجم ۱۰۰۰	آب مقطر

روش تهیه

مواد یاد شده را با آب مقطر به حجم رسانده و حرارت دهید تا شفاف شود. سپس محیط را در دمای اتاق سرد کنید و pH را به گونه‌ای تنظیم کنید که پس از سترون سازی برابر 7.2 ± 0.2 در دمای ۲۵ درجه سلسیوس باشد.

سپس محیط را در حجم‌های ۱۰۰ میلی‌لیتری در ارلن‌های مناسب تقسیم کرده و در اتوکلاو با دمای ۱۲۱ درجه سلسیوس به مدت ۱۵ دقیقه سترون کنید.

۲-۴-۲-۶ مملول تلوریت پتاسیم

برای تهیه محلول تلوریت پتاسیم، طبق بند ۶-۲-۱-۲ عمل کنید.

۳-۴-۲-۶ امولسیون زردۀ تخم‌مرغ (با غلظت تقریبی ۲۰ درصد)

تخم‌مرغ تازه و سالم را با استفاده از مواد پاک‌کننده تمیز و آبکشی کنید. سپس آن را در الکل اتیلیک (اتانل) ۷۰ درصد حجمی به مدت ۳۰ ثانیه قرار داده و خارج کنید. با رعایت شرایط اسپتیک از قسمت انتها (قسمتی که اتاقک هوایی وجود دارد) با پی‌پت سترون به قطر تقریبی دو سانتی‌متر سوراخ نموده، پس از کنار زدن غشاء لیفی، تا حد امکان سفیده را خارج کنید. سپس سوراخ ایجاد شده را کمی بزرگتر کرده، با استفاده از یک پی‌پت سترون نوک گرد ۲ یا ۵ میلی‌لیتری سفیده باقیمانده در اطراف زرده را خارج کنید. پس از انتقال زرده به استوانه مدرج سترون، چهار برابر حجم آن آب مقطر سترون اضافه کنید و کاملاً هم بزنید. مخلوط را در حمام آب با دمای ۴۷ درجه سلسیوس به مدت دو ساعت قرار دهید. سپس آن را به مدت زمان ۱۸ تا ۲۴ ساعت در دمای 3 ± 2 درجه سلسیوس قرار دهید تا رسوب تشکیل شود. در شرایط اسپتیک، لایه رویی امولسیون تشکیل شده را برای اضافه کردن به محیط کشت، جمع‌آوری کنید. امولسیون زردۀ تخم‌مرغ حداکثر برای مدت زمان ۷۲ ساعت در دمای 3 ± 2 درجه سلسیوس قابل نگهداری و مصرف است.

یادآوری- در صورتی که امولسیون تجاری دردسترس است، آن را مطابق با دستور سازنده استفاده کنید.

۴-۴-۲-۶ مملول سولفامزاتین^۱ (سولفامتازین^۲، سولفادیمیدین^۳)

^۱ - Sulfamezathine

مقدار	مواد تشکیل دهنده
۰/۲ گرم	سولفامزاتین
۱۰ میلی لیتر	محلول هیدروکسید سدیم (NaOH) : ۰/۱ مول در لیتر
۹۰ میلی لیتر	آب مقطر

روش تهیه

سولفامزاتین را در محلول هیدروکسید سدیم حل کرده و با آب مقطر، حجم آن را به ۱۰۰ میلی لیتر برسانید. محلول را با استفاده از صافی غشایی با اندازه روزه ۰/۲۲ میکرومتر سترون کنید. محلول تهیه شده حداکثر برای مدت یک ماه در دمای 3 ± 2 درجه سلسیوس قابل نگهداری می باشد.

یادآوری - محلول سولفامزاتین در موارد احتمال وجود پروتئوس در آزمایش برای جلوگیری از رشد این میکروارگانیسم استفاده می شود.

۶-۲-۴-۵ محیط کشت کامل

مقدار	مواد تشکیل دهنده
۱۰۰ میلی لیتر	محیط کشت پایه (طبق بند ۶-۲-۴-۱)
۱ میلی لیتر	محلول تلوریت پتاسیم (طبق بند ۶-۲-۴-۲)
۵ میلی لیتر	امولسیون زرده تخم مرغ (طبق بند ۶-۲-۴-۳)
۲/۵ میلی لیتر	محلول سولفامزاتین در صورت لزوم (طبق بند ۶-۲-۴-۴)

روش تهیه

محیط کشت پایه را ذوب کرده و با استفاده از حمام آب به دمای ۴۴ تا ۴۷ درجه سلسیوس برسانید. سپس محلول تلوریت پتاسیم و امولسیون زرده تخم مرغ و در صورت لزوم محلول سولفامزاتین را که قبلاً جهت هم دما شدن با محیط کشت پایه در حمام آب قرار داده اید، در شرایط اسپتیک به محیط کشت پایه اضافه کنید. پس از هربار افزودن، مخلوط را کاملاً هم بزنید.

۶-۲-۴-۶ آماده کردن پلیت ها

مقدار مناسبی از محیط کشت کامل (طبق بند ۶-۲-۴-۵) را درون پلیت های سترون ریخته، به گونه ای که ضخامت محیط کشت حدود ۴ میلی متر باشد و بگذارید تا محیط ببندد. پلیت ها را می توان به مدت زمان ۲۴ ساعت در دمای 3 ± 2 درجه سلسیوس نگهداری کرد. پیش از استفاده از پلیت ها، در صورت وجود رطوبت در سطح محیط کشت، درپوش پلیت ها را بردارید و به صورت وارونه در گرمخانه با درجه حرارت بین ۳۷ تا ۵۰ درجه سلسیوس قرار دهید تا قطره های آب از سطح آگار حذف شود.

² - Sulfamethazine

³ - Sulfadimidine

یادآوری – در صورت استفاده از پلیت‌های آماده حاوی محیط کشت، مدت زمان نگهداری باید مطابق با دستور کارخانه سازنده باشد.

۵-۲-۶ ممیحا کشت پلاسمای فرگوش فیبرینوژن آگار

۱-۵-۲-۶ ممیحا کشت پایه

برای تهیه محیط کشت پایه، طبق بند ۶-۲-۴-۱ عمل کرده و سپس در حجم ۹۰ میلی‌لیتر در ارلن مناسب تقسیم کنید.

۲-۵-۲-۶ مملول تلوریت پتاسیم

برای تهیه مملول تلوریت پتاسیم، طبق بند ۶-۲-۴-۱ عمل کنید.

۳-۵-۲-۶ مملول فیبرینوژن گاوی

مقدار	مواد تشکیل دهنده
۵ تا ۷ گرم ^۱	فیبرینوژن گاوی
۱۰۰ میلی‌لیتر	آب مقطر

روش تهیه

در شرایط اسپتیک فیبرینوژن گاوی را در آب حل کنید.

یادآوری – مملول فیبرینوژن گاوی باید بلافاصله پیش از استفاده تهیه شود.

۴-۵-۲-۶ مملول پلاسمای فرگوش و بازدارنده تریپسین^۲

مقدار	مواد تشکیل دهنده
۳۰ میلی‌لیتر	پلاسمای خرگوش با ضد انعقاد EDTA ^۳
۳۰/۰ میلی‌گرم	بازدارنده تریپسین

روش تهیه

در شرایط اسپتیک مواد فوق را با یکدیگر مخلوط کنید.

یادآوری – مملول پلاسمای خرگوش و بازدارنده تریپسین باید بلافاصله پیش از استفاده تهیه شود.

۱- مقدار فیبرینوژن گاوی بستگی به خلوص آن دارد.

^۲ - Trypsin inhibitor

^۳ - Ethylen diamine tetra acetic acid

۵-۵-۲-۶ ممیٹ کشت کامل

مقدار	مواد تشکیل دهنده
۹۰ میلی لیتر	محیط کشت پایه (طبق بند ۶-۲-۵-۱)
۰/۲۵ میلی لیتر	محلول تلوریت پتاسیم (طبق بند ۶-۲-۵-۲)
۷/۵ میلی لیتر	محلول فیبرینوژن گاوی (طبق بند ۶-۲-۵-۳)
۲/۵ میلی لیتر	محلول پلاسمای خرگوش و بازدارندهٔ تریپسین (طبق بند ۶-۲-۵-۴)

روش تهیه

محیط کشت پایه را ذوب کرده و در حمام آب گرم به دمای 48 ± 1 درجهٔ سلسیوس برسانید. در شرایط اسپتیک، محلول‌های تلوریت پتاسیم، فیبرینوژن گاوی، پلاسمای خرگوش و بازدارندهٔ تریپسین را که در حمام آب گرم تا دمای 48 ± 1 درجهٔ سلسیوس گرم شده است به محیط کشت پایه اضافه و مخلوط کنید. محیط کشت کامل را بلافاصله پس از آماده کردن، برای جلوگیری از رسوب پلاسمای مورد استفاده قرار دهید.

یادآوری - در صورت استفاده از محلول آمادهٔ فیبرینوژن گاوی/ پلاسمای خرگوش، به ویژه برای پیشگیری از کاهش عملکرد محیط کشت، هنگام آماده سازی، به توصیهٔ سازنده در مورد دمای محیط کشت پایه توجه کنید.

۶-۵-۲-۶ آماده کردن پلیت‌ها

برای آماده کردن پلیت‌ها، طبق بند ۶-۲-۵-۶ عمل کنید.

۶-۲-۶ آبگوشت مغز و قلب^۱

مقدار	مواد تشکیل دهنده
۱۰/۰ گرم	هضم شده آنزیمی بافت‌های حیوانی ^۲
۱۲/۵ گرم	عصارهٔ آب‌گیری شده مغز گوساله ^۳
۵/۰ گرم	عصارهٔ آب‌گیری شده قلب گوساله ^۱

^۱ - Brain –heart broth or Brain – heart infusion broth

^۲ - Enzymatic digest of animal tissues

^۳ - Dehydrated calf brain infusion

گلوکز ^۲	۲/۰	گرم
کلرید سدیم	۵/۰	گرم
دی سدیم هیدروژن فسفات بدون آب (Na ₂ HPO ₄) ^۳	۲/۵	گرم
آب مقطر	۱۰۰۰	میلی لیتر

روش تهیه

مواد یاد شده را در آب مقطر و در صورت لزوم با حرارت دادن حل کنید. pH را به گونه‌ای تنظیم کنید که پس از سترون سازی برابر $7/4 \pm 0/2$ در دمای ۲۵ درجه سلسیوس باشد. محیط کشت را در حجم‌های ۵ تا ۱۰ میلی لیتری تقسیم کرده و در اتوکلاو با دمای ۱۲۱ درجه سلسیوس به مدت زمان ۱۵ دقیقه سترون کنید.

۷-۲-۶ پلاسمای خرگوش

از پلاسمای خرگوش که به صورت تجاری در دسترس است، استفاده و طبق دستور سازنده عمل کنید. چنانچه پلاسمای تجاری در دسترس نباشد، پلاسمای تازه خرگوش که در شرایط سترون تهیه شده است را به نسبت یک به ۳ با آب مقطر سترون رقیق کنید (یک حجم پلاسمای ۳ و حجم آب مقطر سترون). در تهیه پلاسمای از محلول EDTA یک در صد استفاده کنید. از ضد انعقاد های اکسالات یا هپارین نیز می توان استفاده کرد. در این آزمایش، نباید از سیترات پتاسیم یا سیترات سدیم به عنوان ضد انعقاد استفاده کرد. در صورت استفاده از پلاسمای آماده باید آن را بلافاصله پس از رقیق کردن استفاده کنید. پیش از انجام آزمایش، پلاسمای را با سویه های استافیلوکوکوس کواگولاز مثبت و منفی آزمایش کنید.

۷ وسایل لازم

از وسایل معمول در آزمایشگاه میکروبیولوژی مطابق با استاندارد ملی ایران ۲۷۴۷: سال ۱۳۸۰ و به ویژه وسایل زیر استفاده کنید:

- ۱-۷ گرمخانه، قابل تنظیم در دمای 37 ± 1 درجه سلسیوس
- ۲-۷ اتاقک خشک کن یا اون^۴، قابل تنظیم در دمای ۳۷ و ۵۵ درجه سلسیوس
- ۳-۷ پلیت های شیشه ای یا پلاستیکی سترون یکبار مصرف
- ۴-۷ حلقه^۵ و سوزن کشت از جنس پلاتین- ایریدیوم^۶، نیکل- کرومیوم^۷ یا پلاستیک (یکبار مصرف سترون) با قطر تقریبی ۳ میلی متر
- ۵-۷ لوله های آزمایش با اندازه های ۱۶۰ × ۱۶، ۲۰۰ × ۲۰ و ۷۵ × ۱۰ میلی متر

¹ - Dehydrated beef heart infusion

² - Glucose

³ - Disodium hydrogen phosphate , anhydrous

⁴ - Drying cabinet or oven

⁵ - Loop

⁶ - Platinum - iridium

⁷ - Nickel - chromium

- ۶-۷ بی‌پت‌های مدرج ۱ میلی‌لیتری با تقسیمات ۰/۱ میلی‌لیتری
- ۷-۷ حمام آب، قابل تنظیم در دمای ۴۴ تا ۴۷ درجه سلسیوس و دمای ۳۷ درجه سلسیوس
- ۸-۷ اسپاچول، برای بریدن آگار
- ۹-۷ جار بی‌هوازی

۸ روش اجرای آزمون

۱-۸ روش مستقیم

۱-۱-۸ تهیه آزمون، سوسپانسیون اولیه و رقت‌ها

برای تهیه آزمون، سوسپانسیون اولیه و رقت‌های بعدی (در صورت لزوم) به استاندارد ملی ایران ۳۵۶ : سال ۱۳۸۰ مراجعه کنید.

در مورد شیر و فراورده‌های آن برای تهیه آزمون، سوسپانسیون اولیه و رقت‌ها به استاندارد ملی ایران^۱..... مراجعه کنید.

یک میلی‌لیتر از فرآورده‌های مایع، یا یک گرم از سایر فرآورده‌ها را به ۱۰ میلی‌لیتر محیط کشت آبگوشت اصلاح شده جیولیتی و کانتونی با غلظت معمولی و یا با توجه به ماهیت نمونه، ۱۰ میلی‌لیتر از سوسپانسیون اولیه (معادل ۱ گرم نمونه) را به ۱۰ میلی‌لیتر از محیط کشت آبگوشت اصلاح شده جیولیتی و کانتونی با غلظت دو برابر اضافه کنید. برای حجم‌های بیشتر آزمون، X گرم یا X میلی‌لیتر از آزمون را به X ۱۰ میلی‌لیتر از محیط کشت آبگوشت اصلاح شده جیولیتی و کانتونی با غلظت معمولی اضافه کنید. به دقت محلول آگار یا پارافین را که به دمای ۴۴ تا ۴۷ درجه سلسیوس رسیده است به گونه‌ای به محیط کشت اضافه کنید تا سطح محیط کشت تلقیح شده کاملاً پوشانده شود.

یادآوری - در این استاندارد، برای ایجاد شرایط بی‌هوازی از روش ریختن محلول آگار یا پارافین به داخل لوله‌ها استفاده می‌شود. به عنوان روش جایگزین می‌توان از جار یا گرمخانه بی‌هوازی^۲ نیز استفاده کرد.

۲-۱-۸ غنی‌سازی

لوله‌های طبق بند ۱-۱-۸ را به مدت زمان 24 ± 2 ساعت در دمای ۳۷ درجه سلسیوس گرمخانه‌گذاری کنید. اگر محیط کشت تلقیح شده، سیاه رنگ شد یا رسوب سیاه در آن ایجاد شد طبق بند ۱-۱-۸ عمل کنید و اگر هیچ رنگ سیاهی مشاهده نشد، برای مدت زمان 24 ± 2 ساعت دیگر گرمخانه‌گذاری کنید و در صورت مشاهده یا عدم مشاهده رنگ سیاه یا رسوب، طبق بند ۱-۱-۸ عمل کنید.

۳-۱-۸ کشت سطحی در محیط انتخابی

۵- تا تدوین استاندارد ملی ایران به استاندارد بین‌المللی ISO 8261 مراجعه کنید.

^۲ - Incubator under anaerobic

در شرایط اسپتیک، آگار یا پارافین روی لوله‌ها را با استفاده از اسپاچول سترون به صورت دو خط عمود بر هم ببرید و در صورت لزوم اطراف آگار یا پارافین را از پیرامون لوله جدا کنید.

از محیط کشت درون لوله، با استفاده از حلقه کشت سترون بر سطح پلیت حاوی محیط کشت برد- پارکر آگار (طبق بند ۶-۲-۴) یا پلیت حاوی محیط کشت پلاسمای خرگوش فیبرینوزن (طبق بند ۶-۲-۵) کشت خطی دهید تا کلنی‌های مجزا بدست آید. پلیت‌ها را وارونه کنید و در دمای ۳۷ درجه سلسیوس برای مدت زمان 24 ± 2 ساعت و 48 ± 2 ساعت گرمخانه‌گذاری کنید.

۲-۸ روش شمارش

۱-۲-۸ تهیه آزمون، سوسپانسیون اولیه و رقت‌ها

برای تهیه آزمون، سوسپانسیون اولیه و رقت‌های بعدی به استاندارد ملی ایران ۳۵۶ : سال ۱۳۸۰ مراجعه کنید.

در مورد شیر و فرآورده‌های آن برای تهیه آزمون، سوسپانسیون اولیه و رقت‌ها به استاندارد ملی ایران^۱ مراجعه کنید.

۲-۲-۸ تلقیح

۱-۲-۲-۸ سه لوله حاوی محیط کشت دو برابر را (طبق بند ۶-۲-۱) انتخاب کرده و ۱۰ میلی‌لیتر از آزمایش (برای فرآورده‌های مایع) یا ۱۰ میلی‌لیتر از سوسپانسیون اولیه (معادل ۱ گرم نمونه برای فرآورده‌های غیر مایع) را به هر کدام از لوله‌ها منتقل کنید.

۲-۲-۲-۸ سه لوله حاوی محیط کشت معمولی (طبق بند ۶-۲-۱) را انتخاب کرده و ۱ میلی‌لیتر از آزمایش (برای فرآورده‌های مایع) یا ۱ میلی‌لیتر از سوسپانسیون اولیه (معادل ۰/۱ گرم نمونه برای فرآورده‌های غیر مایع) را به هر کدام از لوله‌ها منتقل کنید.

۳-۲-۲-۸ برای هر کدام از رقت‌های متوالی (برای مثال 10^{-1} ، 10^{-2} و 10^{-3} در مورد فرآورده‌های مایع، یا 10^{-2} ، 10^{-3} یا 10^{-4} برای فرآورده‌های غیر مایع) مطابق با بند ۸-۲-۲-۲ عمل کنید. برای هر رقت، از یک پی‌پت سترون استفاده کنید.

۴-۲-۲-۸ به دقت، لوله‌های حاوی نمونه و محیط کشت را مخلوط و از ورود هوا جلوگیری کنید.

۵-۲-۲-۸ رقیق‌سازی نمونه را تا منفی شدن هر سه لوله مربوط به رقت نهایی ادامه دهید.

۶-۲-۲-۸ روی هر لوله کشت داده شده ۲ تا ۳ میلی‌لیتر محلول آگار یا پارافین با دمای ۴۴ تا ۴۷ درجه سلسیوس بریزید و صبر کنید تا جامد شود.

۳-۲-۸ گرمخانه‌گذاری

۸-۲-۱ لوله‌های کشت داده شده (طبق بند ۸-۲-۲) را در دمای ۳۷ درجه سلسیوس به مدت زمان ۲ ± ۲۴ ساعت گرمخانه‌گذاری کنید. پس از پایان زمان گرمخانه‌گذاری، از لوله‌های دارای رسوب سیاه یا به طور کلی هر گونه سیاهی در محیط کشت روی محیط انتخابی (طبق بند ۸-۲-۴) کشت دهید.

۸-۲-۲ سایر لوله‌ها را برای مدت زمان ۲ ± ۲۴ ساعت دیگر گرمخانه‌گذاری کنید. پس از پایان زمان گرمخانه‌گذاری، از همه لوله‌ها (با یا بدون رسوب سیاه) روی محیط انتخابی (طبق بند ۸-۲-۴) کشت دهید.

۸-۲-۴ کشت سطحی روی محیط انتخابی

برای انجام کشت سطحی روی محیط انتخابی، مطابق بند ۸-۱-۳ عمل کنید.

۸-۳ انتفاب و تفسیر نتایج پلیت‌ها

۸-۳-۱ محیط کشت برد - پارکر آگار

۸-۳-۱-۱ انتفاب کلنی‌ها

پس از گرمخانه‌گذاری به مدت زمان ۲۴ ساعت، کلنی‌های مشخص موجود را با علامت‌گذاری در پشت پلیت‌ها مشخص کنید.

پلیت‌ها را به مدت زمان ۲ ± ۲۴ ساعت دیگر در دمای ۳۷ درجه سلسیوس گرمخانه‌گذاری کنید. پس از پایان زمان گرمخانه‌گذاری کلنی‌های مشخص و نامشخص رشد کرده را علامت‌گذاری کنید.

یادآوری ۱ - کلنی‌های مشخص به صورت کلنی‌های سیاه یا خاکستری براق و محدب (با قطر ۱ تا ۱/۵ میلی‌متر پس از مدت زمان ۲۴ ساعت گرمخانه‌گذاری و قطر ۱/۵ تا ۲/۵ میلی‌متر پس از مدت زمان ۴۸ ساعت گرمخانه‌گذاری) با هاله شفاف که ممکن است به صورت جزیبی کدر شده باشند دیده می‌شوند. بعد از حداقل مدت زمان ۲۴ ساعت گرمخانه‌گذاری در داخل هاله روشن ممکن است یک حلقه رسوبی چسبیده به کلنی ایجاد شود.

یادآوری ۲ - کلنی‌های نامشخص که هم اندازه با کلنی‌های مشخص هستند، ممکن است به یکی از اشکال زیر ظاهر شوند:

- کلنی‌های سیاه براق، با یا بدون حاشیه باریک سفیدرنگ که در آن، هاله شفاف و حلقه رسوبی کدر ممکن است وجود نداشته باشد و یا به سختی دیده شود

- کلنی‌های خاکستری بدون هاله شفاف

کلنی‌های نامشخص معمولاً توسط سویه‌های استافیلوکوکوس کواگولاز مثبت آلوده کننده مواد غذایی مانند فرآورده‌های لبنی، میگو و دل و جگر مرغ تولید می‌شوند. کلنی‌های نامشخص کمتر توسط سویه‌های جدا شده از سایر فرآورده‌ها، تشکیل می‌شوند.

یادآوری ۳ - کلنی‌های دیگر، که احتمال وجود آنها می‌رود و در محدوده شرح داده شده در یادآوری‌های ۱ و ۲ جای نمی‌گیرند، به عنوان فلور زمینه^۱ در نظر گرفته شده و شمارش نمی‌شوند.

۲-۱-۳-۸ تأیید (آزمون کواگولاز)

با استفاده از حلقه کشت سترون، از هر کلنی انتخاب شده (طبق بند ۸-۳-۱-۱) بردارید و به لوله‌های آزمایش حاوی محیط کشت آبگوشت مغز و قلب (طبق بند ۶-۲-۶) منتقل کنید. سپس لوله‌ها را در دمای ۳۷ درجه سلسیوس به مدت زمان 24 ± 2 ساعت گرمخانه‌گذاری کنید.

پس از پایان زمان گرمخانه‌گذاری در شرایط اسپتیک، $0/1$ میلی‌لیتر از سوسپانسیون یاد شده را در لوله سترون به اندازه 10×75 میلی‌متر ریخته و به آن $0/3$ میلی‌لیتر پلاسماي خرگوش (طبق بند ۶-۲-۶-۷) اضافه کنید. سپس لوله‌ها را در دمای ۳۷ درجه سلسیوس به مدت ۴ تا ۶ ساعت گرمخانه‌گذاری کنید.

پس از پایان مدت گرمخانه‌گذاری تشکیل لخته پلاسما را بررسی کنید. آزمایش کواگولاز در صورتی مثبت است که لخته تشکیل شده باشد. اگر نتیجه منفی بود، لوله‌ها را تا مدت زمان ۱۸ تا ۲۴ ساعت در دمای اتاق یا مدت زمانی که توسط تولید کننده پلاسما سفارش شده است، نگهداری کنید.

به عنوان شاهد منفی برای هر بسته پلاسما، $0/1$ میلی‌لیتر از آبگوشت مغز و قلب (طبق بند ۶-۲-۶) را به مقدار توصیه شده پلاسماي خرگوش (طبق بند ۶-۲-۶-۷) بیافزایید و بدون اضافه کردن سوسپانسیون، گرمخانه‌گذاری کنید.

آزمایش در صورتی معتبر است که نشانه‌ای از لخته در پلاسماي شاهد دیده نشود.

۲-۳-۸ محیط کشت پلاسماي خرگوش فیبرینوژن آگار

پس از گرمخانه‌گذاری به مدت زمان 24 ± 2 ساعت و در صورت لزوم، پس از مدت زمان ۲۴ ساعت دیگر، استافیلوکوکوس‌های کواگولاز مثبت، به صورت کلنی‌های کوچک سیاه یا خاکستری (یا حتی سفید) با هاله رسوب‌دار دیده می‌شوند.

کلنی‌های پروتئوس در مدت زمان اولیه گرمخانه‌گذاری ممکن است ظاهری شبیه به کلنی‌های استافیلوکوکوس‌های کواگولاز مثبت داشته باشند ولی پس از مدت زمان ۲۴ یا ۴۸ ساعت گرمخانه‌گذاری بر سطح محیط با رنگ متمایل به قهوه‌ای گسترش می‌یابند طوری که بخوبی از کلنی‌های استافیلوکوکوس قابل تشخیص هستند.

آزمون در صورتی مثبت است که حداقل یک کلنی، واکنش مثبت کواگولاز را نشان دهد.

یادآوری - به دلیل اینکه واکنش کواگولاز در محیط کشت پلاسماي خرگوش فیبرینوژن آگار انجام می‌گیرد نیاز به انجام آزمون تأییدی کواگولاز به طور جداگانه نیست.

¹ - Background flora

۹ بیان نتایج

۱-۹ روش مستجم و شناسایی

نتایج آزمون را براساس وجود یا عدم وجود استافیلوکوکوس‌های کواگولاز مثبت، بر حسب گرم یا میلی‌لیتر فرآورده بیان کنید.

۲-۹ روش شمارش

۱-۲-۹ انتساب رقت‌ها

برای هر رقت محیط کشت انتخابی (طبق بندهای ۸-۱-۲ و ۸-۲-۳)، تعداد لوله‌هایی که استافیلوکوکوس‌های کواگولاز مثبت در آنها با استفاده از محیط کشت برد-پارکر آگار و آزمون کواگولاز تأیید شده است و یا وجود کلنی‌های کواگولاز مثبت روی محیط کشت پلاسمای خرگوش فیبرینوژن آگار را ثبت کنید.

سه رقت متوالی را مطابق با استاندارد ملی ایران ۲۳۲۵ : سال ۱۳۸۰ انتخاب و شاخص MPN را تعیین کنید.

یادآوری- آزمایش (برای فرآورده‌های مایع) و سوسپانسیون اولیه (برای فرآورده‌های غیرمایع) به عنوان رقت اولیه محسوب می‌شوند.

۲-۲-۹ روش محاسبه

برای انجام محاسبه به استاندارد ملی ایران ۲۳۲۵ : سال ۱۳۸۰ مراجعه کنید.

۱۰ دقت آزمون

برای دقت آزمون به استاندارد ملی ایران ۲۳۲۵ : سال ۱۳۸۰ مراجعه کنید.

۱۱ گزارش آزمون

گزارش آزمون باید دارای آگاهی‌های زیر باشد :

- ۱-۱۱ مشخصات کامل نمونه
- ۲-۱۱ تاریخ نمونه برداری
- ۳-۱۱ تاریخ انجام آزمون
- ۴-۱۱ روش نمونه برداری مورد استفاده در صورت لزوم
- ۵-۱۱ روش آزمون طبق استاندارد ملی ایران ۳-۶۸۰۶ - سال : ۱۳۸۶
- ۶-۱۱ نتایج آزمون طبق بند ۹ این استاندارد

سایر مواردی که ممکن است بر نتایج آزمایش تأثیر داشته و در این استاندارد ذکر نشده است **۷-۱۱**

نام، نام خانوادگی و امضای آزمایش کننده **۸-۱۱**

ICS: 07.100.30

صفحة : ٢٢
