

CM0463, Standard Plate Count Agar (APHA)

우유, 물, 식품, 유제품에 대한 APHA 조성을 따르는 표준 배지

분말배지

조성*	gram/liter
Yeast extract	2.5
Pancreatic digest of casein	5.0
Glucose	1.0
Agar	15.0
pH 7.0 ± 0.2 @ 25°C	

* 성능 표준에 맞추기 위해 필요에 따라 조절됨.

조제방법

1리터의 정제수에 23.5g을 현탁하고 끓여서 완전히 녹인다. 병에 분주한 후, 121°C, 15분간 고압증멸균한다.

설명

Standard Plate Count Agar는 조성에 우유 고형물 없는 agar 배지를 사용하길 원했고 통계적으로 유효한 계수를 이용하여 유제품에서 표준적인 결과를 얻는데 필요한 관리 실험을 조사하였던 Buchbinder 등¹에 의해 개발되었다.

Standard Plate Count Agar는 APHA², AOAC³, 그리고 PHLS⁴의 조성을 충족한다.

저장 방법 및 유효기간

분말배지: 10~30°C에서 보관, 라벨 표시 유효기간까지

조제배지: 조제된 기본 배지는 2~8°C에서 보관.

성상

분말배지: 담황색의 유동성 분말

조제배지: 담황색을 띠는 겔

품질관리

양성 대조군	예상 결과
<i>Escherichia coli</i> ATCC [®] 25922*	좋은 성장; 담황색 집락
음성 대조군	예상 결과
무접종 배지	변화 없음

* Culti-Loop[®] 제품으로 구입가능

주의사항

규정된 표준 실험법들(Standard Methods)을 수행할 때, 자세하게 설명된 프로토콜을 반드시 따라야 한다.

참고문헌

1. Buchbinder et al. (1951) Public Health Reports. 66. 327-329.
2. American Public Health Association (1976) Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. APHA Inc. Washington DC.
3. Association of Official Analytical Chemists (1995) Bacteriological Analytical Manual. 8th Edn. AOAC. Washington DC.
4. PHLS Standard Methods for the Microbiological Examination of Food and Dairy Samples (1999) Aerobic plate count at 30°C F10 & F11.