



**Йогурт. Мунөздөмөлүүчү микроорганизмдерди бирдейлештируү
(*Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* и *Streptococcus thermophilus*)**

**Йогурт. Идентификация характеристических микроорганизмов
(*Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* и *Streptococcus thermophilus*)**

(ISO 9232:2003 / IDF 146:2003, IDT)

Издание официальное

ЦСМ

Бишкек

KMC ISO 9232:2011/ IDF 146:2011

Предисловие

Цели, принципы и основные положения стандартизации в Кыргызской Республике установлены законом Кыргызской Республики «Об основах технического регулирования в Кыргызской Республике» и КМС 1.0

Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН И ВНЕСЕН Центром по стандартизации и метрологии при Министерстве экономического регулирования Кыргызской Республики

2 ПРИНЯТ приказом ЦСМ от 7 июня 2011 г. № 48-СТ

3 Настоящий стандарт идентичен международному стандарту ISO 9232:2003 / IDF 146:2003 Йогурт. Идентификация характеристических микроорганизмов (*Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* и *Streptococcus thermophilus*) (Международный стандарт ISO 9232 / IDF 146 подготовлен Техническим Комитетом ISO/TC 34, *Пищевые продукты*, Подкомитетом SC 5, *Молоко и молочные продукты*, и Международной федерацией производителей молочной продукции (IDF), в сотрудничестве с Международной ассоциацией официальных химиков-аналитиков (AOAC International)

4 ВВЕДЕН впервые

© ЦСМ, 2012

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения ЦСМ при МЭР КР

Содержание

1	Область применения	1
2	Нормативные ссылки.....	1
3	Термины и определения	1
4	Принцип	1
5	Питательная среда, разбавители и реагенты	2
6	Аппаратура и стеклянное оборудование	5
7	Проведение анализа	6
7.1	Изоляция колоний	6
7.2	Фенотипические свойства для идентификации <i>L. delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i>	6
7.3	Фенотипические свойства для идентификации <i>S. thermophilus</i>	8
8	Обработка результатов	8
9	Протокол испытания.....	9
	Приложение А (нормативное) Таблица основных признаков	10
	Приложение В (нормативное) Молочные культуры молочнокислых бактерий. Определение содержания энантиомеров молочной кислоты и её солей.....	12
	Библиография	

Ошибка!**Закладка не определена.**

