

20730-75

НИФТР и СТ КЫРГЫЗСТАНДАРТ

**РАБОЧИЙ
ЭКЗЕМПЛЯР**



**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР**

**ПИТАТЕЛЬНЫЕ СРЕДЫ.
БУЛЬОН МЯСО-ПЕПТОННЫЙ
(ДЛЯ ВЕТЕРИНАРНЫХ ЦЕЛЕЙ)**

ГОСТ 20730—75

Издание официальное



**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СТАНДАРТОВ
СОВЕТА МИНИСТРОВ СССР
Москва**

Цена 5 коп.

РАЗРАБОТАН Всесоюзным Государственным научно-контрольным институтом ветеринарных препаратов

Директор Бойко А. А.

Руководитель темы: Простяков А. П.

Исполнители темы: Агапова З. А., Цыганкова С. И., Голикова Г. А.

ВНЕСЕН Министерством сельского хозяйства СССР

Член коллегии Третьяков А. Д.

ПОДГОТОВЛЕН К УТВЕРЖДЕНИЮ Всесоюзным научно-исследовательским институтом стандартизации (ВНИИС)

Директор Гличев А. В.

УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 9 апреля 1975 г. № 899

ПИТАТЕЛЬНЫЕ СРЕДЫ.
БУЛЬОН МЯСО-ПЕПТОННЫЙ
(ДЛЯ ВЕТЕРИНАРНЫХ ЦЕЛЕЙ)

Nutrient media.
 Meat-pepton broth (for veterinary)

ГОСТ
20730—75

Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 9 апреля 1975 г. № 899 срок действия установлен

с 01.01 1976 г.

до 01.01 1981 г.

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Настоящий стандарт распространяется на мясо-пептонный бульон, представляющий собой питательный раствор, предназначенный для выращивания микроорганизмов.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Мясо-пептонный бульон должен изготавливаться в соответствии с действующими правилами по ведению технологического процесса, утвержденными в установленном порядке.

1.2. Мясо-пептонный бульон по физико-химическим, биохимическим и биологическим показателям должен соответствовать требованиям и нормам, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименования показателей	Характеристика и норма
Внешний вид	Прозрачная жидкость
Цвет	Желтый
Запах	Специфический, свежего мясного экстракта и пептона
Наличие механической примеси, плесени, хлопьев и осадка	Не допускается
Содержание общего азота, %, не менее	0,40

Издание официальное

Перепечатка воспрещена



© Издательство стандартов, 1975

Наименования показателей	Характеристика и нормы
Содержание азота аминокрупп, аминокислот и низших пептидов, %, не менее	0,09
Содержание пептонов, %, не менее	2,7
Содержание сухого вещества, %	3,0—3,4
Содержание белка, %, не более	0,5
Содержание хлористого натрия, %	0,5
Концентрация водородных ионов (рН)	7,2—7,6
Стерильность	Посев на питательные среды не должен давать роста микрофлоры в течение трех суток в термостате при 37—38°C
Способность поддерживать рост микробов, оптическая плотность, не менее:	
<i>Staphylococcus aureus</i> «Лассма-нов»	0,70
<i>Escherichia coli</i> штамм 676	0,75
<i>Streptococcus faecalis</i> штамм 6783	0,40

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Мясо-пептонный бульон сдают и принимают сериями.

2.2. Каждая серия мясо-пептонного бульона на предприятиях биологической промышленности Министерства сельского хозяйства СССР должна быть принята государственным контролером Всесоюзного государственного научно-контрольного института ветеринарных препаратов Министерства сельского хозяйства СССР.

2.3. Под серией следует понимать любое количество мясо-пептонного бульона, изготовленное за один технологический цикл, в одной емкости (реакторе) и оформленное одним документом о качестве.

2.4. Для проверки качества препарата от каждой серии мясо-пептонного бульона более 50 л отбирают 2 л, при объеме менее 50 л — 0,6 л.

Если вся серия мясо-пептонного бульона расфасована в бутылки, делают выборку в количестве одной бутылки. Если мясо-пептонный бульон расфасован во флаконы, составляют выборку такого количества флаконов, чтобы объем мясо-пептонного бульона в отобранных флаконах соответствовал указанной выше норме, которая установлена в зависимости от общего объема серии мясо-пептонного бульона.

2.5. При получении неудовлетворительных результатов испытаний хотя бы по одному из показателей серию мясо-пептонного