

DIN 10186

ICS 07.100.30; 67.100.10

Ersatz für
DIN 10186:2005-10**Mikrobiologische Milchuntersuchung –
Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen –
Referenzverfahren**

Microbiological analysis of milk –
Enumeration of yeasts and moulds –
Reference method

Analyse microbiologique du lait –
Dénombrement des levures et des moisissures –
Méthode de référence

Gesamtumfang 12 Seiten

DIN-Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL)

Inhalt

	Seite
Vorwort	3
1 Anwendungsbereich	5
2 Normative Verweisungen	5
3 Begriffe	5
4 Kurzbeschreibung	5
5 Nährboden und Reagenzien	6
6 Geräte und Hilfsmittel	9
7 Probenahme	9
8 Durchführung	9
8.1 Vorbereitung der Probe (Anschüttelung)	9
8.2 Herstellen der Verdünnungen	10
8.3 Beimpfung	10
8.4 Bebrüten	10
9 Auswertung	10
9.1 Zählen der Kolonien	10
9.2 Berechnung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen	10
10 Untersuchungsbericht	10
Literaturhinweise	12

Tabellen

Tabelle 1 — Leistungskriterien von Hefeextrakt-Glucose-Chloramphenicol-Agar	8
Tabelle 2 — Leistungskriterien der Verdünnungsmittel	8

Vorwort

Dieses Dokument wurde vom Arbeitsausschuss NA 057-05-13 AA „Milch und Milcherzeugnisse – Probenahme- und Untersuchungsverfahren“ im DIN-Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL) erarbeitet.

Aktuelle Informationen zu diesem Dokument können über die Internetseiten von DIN (www.din.de) durch eine Suche nach der Dokumentennummer aufgerufen werden.

Es wird auf die Möglichkeit hingewiesen, dass einige Elemente dieses Dokuments Patentrechte berühren können. DIN ist nicht dafür verantwortlich, einige oder alle diesbezüglichen Patentrechte zu identifizieren.

Es besteht ein Zusammenhang mit der von der International Organization for Standardization (ISO) herausgegebenen Internationalen Norm ISO 6611:2004.

Dieses Dokument enthält gegenüber ISO 6611:2004 folgende Änderungen:

- Dieses Dokument ist anwendbar für Milch und Milcherzeugnisse sowie Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis.
- Auf einen wahlweise anwendbaren alternativen Nährboden wurde verzichtet.
- Es wurden Informationen zur Lagerung und Haltbarkeit des zubereiteten Nährbodens eingefügt.
- Es wurde die Leistungsprüfung zur Qualitätssicherung des Nährbodens und der Verdünnungsmittel festgelegt.
- Die Bebrütungszeit wurde auf vier Tage reduziert.
- Es wurde die Möglichkeit einer Verkürzung der Bebrütungszeit auf drei Tage eingefügt, falls große Kolonien erwartet werden.
- Es wurde die Möglichkeit eingefügt, die bebrüteten Platten bis zu zwei Tage im Kühlschrank aufzubewahren, falls ein Auszählen unmittelbar nach dem Bebrüten nicht möglich ist.
- Zur Berechnung der Ergebnisse wurde auf die Verfahren nach DIN EN ISO 7218 verwiesen.

Änderungen

Gegenüber DIN 10186:2005-10 wurden folgende Änderungen vorgenommen:

- a) Aktualisierung des Vorwortes;
- b) Aktualisierung von Abschnitt 2 „Normative Verweisungen“;
- c) Ergänzung der Summenformeln und CAS-Nummern in der Zusammensetzung des Hefeextrakt-Glucose-Chloramphenicol-Agars in Abschnitt 5.2.1;
- d) Aufnahme des neuen Unterabschnitts 5.5 „Leistungsprüfung zur Qualitätssicherung des Nährbodens und der Verdünnungsmittel“;
- e) Technische und redaktionelle Überarbeitung sowie Ergänzungen zwecks Anpassung an die derzeit gültigen Gestaltungsregeln.

DIN 10186:2022-11

Frühere Ausgaben

DIN 10186: 1983-10, 1991-11, 2005-10