

# 沙門氏菌操作步驟(以生蛋為例)

## 生蛋檢測增液殖配製

11.25ml Salmonella supplement  
2.25ml Imbentin  
再加 MBPW 至 225ml。

## 增殖步驟



1. 將檢體 25g 加入  
增殖液中。

2. 鐵胃機均質

3. 41-43°C 培養  
16-20 小時

(不同食品培養溫度及時間  
不同請參考副表)

## 準備實驗器材



將放置於冷藏室中沙門氏菌套組取出，使其回至室溫 20-25°C。



混合增殖液



將試管 1-3 鋁箔撕開

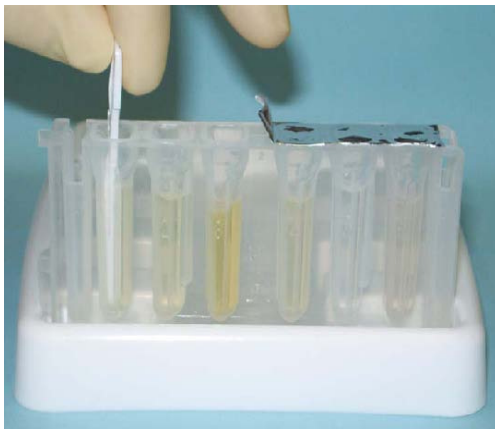
## 實驗步驟

### 步驟(一)



加入 1ML 增殖液至 1 號試管，並取出抗體測試棒。

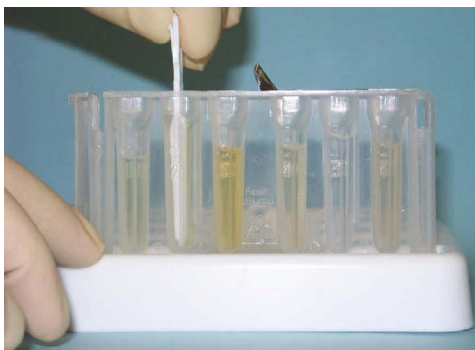
### 步驟(二)



測試棒放入 1 號試管。  
上下混合至少 2 次。

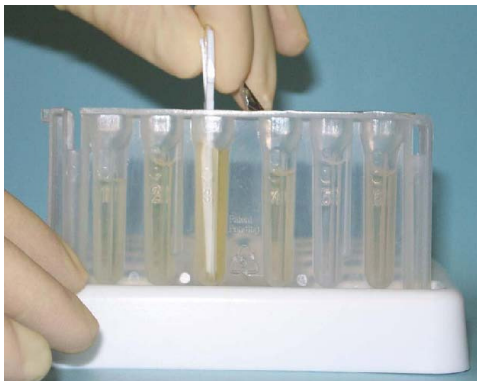
35-37°C 培養 20-40 分鐘

### 步驟(三)



測試棒放入 2 號試管。  
上下混合至少 4 次。

#### 步驟(四)



測試棒放入 3 號試管。

35-37°C 培養 4 小時

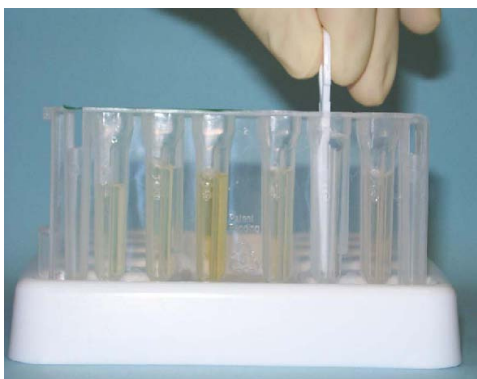
#### 步驟(五)



將試管 4-6 鋁箔撕開，並將測試棒移至 4 號試管。

35-37°C 培養 30-40 分鐘

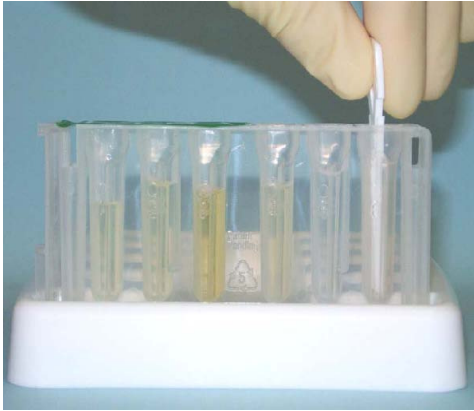
#### 步驟(六)



測試棒放入 5 號試管。

上下混合至少 5 次。

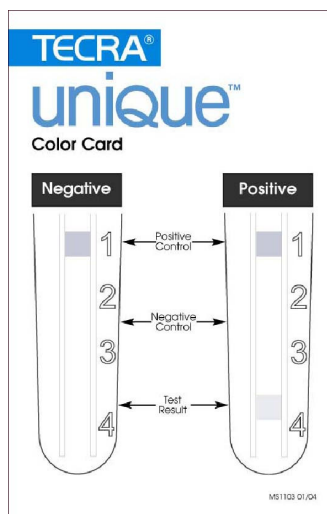
## 步驟(七)



將測試棒放入 6 號試管。

室溫 20-25°C 放置 10 分鐘

## 結果判讀



副表:檢測沙門氏菌時依食品來源不同，增殖液配製有所不同。

### Salmonella

食品項目	取樣	增殖液	增殖 培養溫度°C	增殖 培養時間 hrs
大多數食物	25g	225ml-MBPW	35-37	16-20
生肉,生蛋	25g	11.25ml-Salmonella Supplement 2.25ml-Imbentin 211.5ml-MBPW(加至 225ml)	41-43	16-20
可可,巧克力	25g	225ml-Buffer Skim Milk	41-43	培養 2 小時後鐵 胃均質 2 分鐘， 再培養 16-20 小時
大多數海產及 水產品	25g	225ml-MBPW	35-37 或 41-43	16-20
魚,魚加工品 (含煙燻)	25g	2.25ml-Imbentin 222.75ml-MBPW(加至 225ml)	35-37 或 41-43	16-20
新鮮或罐頭 貝類產品	25g	475ml-MBPW	35-37 或 41-43	16-20
沙拉,生菜	25g	11.25ml-Salmonella Supplement 213.75ml-MBPW(加至 225ml)	41-43	16-20
乾燥酵母菌	25g	225ml-MBPW +孔雀石綠(調至濃度 0.1%)	35-37	16-20
椰子,椰子肉	25g	2.25ml-Imbentin 222.75ml-MBPW(加至 225ml)	35-37	16-20
蒜頭,洋蔥 洋蔥粉	25g	225ml-MBPW +磷酸甲 K <sub>2</sub> SO <sub>3</sub> (調至濃度 0.5%)	35-37	16-20
五香粉,肉桂 粉,牛至	2.5g	247.5ml-MBPW	35-37	16-20
丁香	2.5g	2497.5ml-MBPW	35-37	16-20
動物飼料	2.5g	11.25ml-Salmonella Supplement 2.25ml-Imbentin 211.5ml-MBPW(加至 225ml) 若飼料有加抗生素,以 MLB 取代 MPBW	41-43	16-20

3M 授權經銷商

嵐豐公司

TEL : (02)2556-5278