

TCVN

TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

TCVN 9217 : 2012

Xuất bản lần 1

CÁ – PHÁT HIỆN KÝ SINH TRÙNG TRONG CƠ THỊT

Fish - Detection of parasites in fish muscle

HÀ NỘI - 2012

Lời nói đầu

TCVN 9217:2012 được xây dựng dựa trên cơ sở AOAC 985.12 *Parasites in Fish Muscle. Candling Procedure*;

TCVN 9217:2012 do Cục Chế biến, Thương mại nông lâm thủy sản và Nghề muối biên soạn, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn đề nghị, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng thẩm định, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.

Cá – Phát hiện ký sinh trùng trong cơ thịt

Fish – Detection of parasites in fish muscle

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này quy định phương pháp phát hiện ký sinh trùng trong cơ thịt cá bằng phương pháp soi.

2 Nguyên tắc

Mẫu cá được trải lên bàn soi dưới nguồn sáng quy định, quan sát bằng mắt thường để phát hiện ký sinh trùng.

3 Thiết bị, dụng cụ

Sử dụng các thiết bị, dụng cụ của phòng thử nghiệm thông thường và cụ thể như sau:

3.1 Bàn soi

Bàn soi được đóng khung cứng, có nguồn sáng với bề mặt làm việc màu trắng, làm bằng chất dẻo acrylic trong mờ hoặc vật liệu phù hợp khác có độ trong từ 45 % đến 60 %, chiếu từ phía dưới. Chiều dài và chiều rộng của bề mặt làm việc phải đủ lớn để kiểm tra toàn bộ miếng cá phi lê cần thử nghiệm, ví dụ, có kích thước 30 cm x 60 cm, dày khoảng từ 5 mm đến 6 mm.

3.2 Nguồn sáng

Nguồn ánh sáng trắng mát có nhiệt độ màu 4200 °K. Nên dùng ít nhất hai đèn ống huỳnh quang 20 W. Các đèn ống này và các phần kết nối điện của chúng cần được thiết kế để tránh sự quá nhiệt của nguồn sáng.

Cường độ ánh sáng trung bình trên bề mặt làm việc phải đạt được từ 1500 lux đến 1800 lux khi được đo ở phía trên và cách tâm của tấm acrylic 30 cm. Việc phân phối độ rọi sáng phải nằm trong tỷ lệ 3 : 1 : 0,1,

TCVN 9217:2012

nghĩa là độ sáng trực tiếp trên nguồn ánh sáng cần lớn gấp 3 lần so với độ sáng của trường ngoài và độ sáng của mép trường ngoài không nên vượt quá 0,1 lần độ sáng của trường trong.

Độ rọi từ trên xuống (ánh sáng gián tiếp) trong vùng lân cận của bàn soi phải bằng hoặc lớn hơn 500 lux.

3.3 Kẹp mẫu.

4 Cách tiến hành

4.1 Chuẩn bị mẫu

Đối với cá nguyên con, lọc bỏ da, cắt thịt cá thành những miếng phile dày khoảng từ 5 mm đến 6 mm.

Đối với cá đông lạnh, thì rã đông mẫu trước khi kiểm tra.

Đối với cá bao bột, thì loại bỏ lớp bột bao.

4.2 Soi mẫu

Dùng kẹp mẫu (3.3) đặt từng miếng cá phile đã bỏ da lên bề mặt của bàn soi (3.1) được chiếu sáng và kiểm tra bằng mắt thường về ký sinh trùng.

Các ấu trùng thường kết nang cuộn chặt, quan sát sẽ thấy các đốm tối màu, còn các ấu trùng không kết nang cũng có thể quan sát được trên bề mặt miếng cá phile.

Thông thường, các miếng cá phile thử nghiệm không cần cắt nhỏ trước khi kiểm tra, nhưng nếu nghi ngờ có ký sinh trùng thì cắt những miếng phile dày thành miếng mỏng để kiểm tra tiếp.

5 Báo cáo thử nghiệm

Báo cáo thử nghiệm phải ghi rõ:

- a) mọi thông tin cần thiết để nhận biết đầy đủ về mẫu thử;
- b) phương pháp lấy mẫu đã dùng, nếu biết;
- c) phương pháp thử đã dùng (viện dẫn tiêu chuẩn này);
- d) tất cả các chi tiết thao tác không quy định trong tiêu chuẩn này, hoặc tùy ý lựa chọn cùng với các chi tiết bất thường nào khác có thể ảnh hưởng tới kết quả;
- e) kết quả thu được.

Thư mục tài liệu tham khảo

[1] TCVN 5276 *Thủy sản – Lấy mẫu và chuẩn bị mẫu*
