

SN

中华人民共和国出入境检验检疫行业标准

SN/T 4675.29—2016

出口葡萄酒中酒香酵母检验 实时荧光 PCR 法

**Determination of *Brettanomyces bruxellensis* in wine for export—
Real-time PCR method**

2016-12-12 发布

2017-07-01 实施

**中 华 人 民 共 和 国
国家质量监督检验检疫总局 发布**



前　　言

SN/T 4675《出口葡萄酒质量安全分析方法》共分为 30 个部分：

- SN/T 4675.1：出口葡萄酒中甘油的测定　酶法；
- SN/T 4675.2：出口葡萄酒中 2,3-丁二醇的测定　气相色谱法；
- SN/T 4675.3：出口葡萄酒中乙醇稳定碳同位素比值的测定；
- SN/T 4675.4：出口葡萄酒中　乳酸的测定　酶法；
- SN/T 4675.5：出口葡萄酒中有机酸的测定　离子色谱法；
- SN/T 4675.6：出口葡萄酒中葡萄糖、果糖和蔗糖的测定；
- SN/T 4675.7：出口葡萄酒中乙醛的测定　气相色谱-质谱法；
- SN/T 4675.8：出口葡萄酒中 5-羟甲基糠醛的测定　液相色谱法；
- SN/T 4675.9：出口葡萄酒中二甘醇的测定　气相色谱-质谱法；
- SN/T 4675.10：出口葡萄酒中赭曲霉毒素 A 的测定　液相色谱-质谱/质谱法；
- SN/T 4675.11：出口葡萄酒中 7 种花色苷的测定　超高效液相色谱法；
- SN/T 4675.12：出口葡萄酒中溶菌酶的测定　液相色谱法；
- SN/T 4675.13：出口葡萄酒中 2,4,6-三氯苯甲醚残留量的测定　气相色谱-质谱法；
- SN/T 4675.14：出口葡萄酒中纳他霉素的测定　液相色谱-质谱/质谱法；
- SN/T 4675.15：出口葡萄酒中水杨酸、脱氢乙酸和对氯苯甲酸的测定　液相色谱法；
- SN/T 4675.16：出口葡萄酒中富马酸的测定　液相色谱-质谱/质谱法；
- SN/T 4675.17：出口葡萄酒中丁基锡含量的测定　气相色谱-质谱/质谱法；
- SN/T 4675.18：出口葡萄酒中二硫代氨基甲酸酯　残留量的测定　顶空气相色谱法；
- SN/T 4675.19：出口葡萄酒中钠、镁、钾、钙、铬、锰、铁、铜、锌、砷、硒、银、镉、铅的测定；
- SN/T 4675.20：出口葡萄酒中稀土元素的测定　电感耦合等离子体质谱法；
- SN/T 4675.21：出口葡萄酒中可溶性无机盐的测定　离子色谱法；
- SN/T 4675.22：出口葡萄酒中总二氧化硫的测定　比色法；
- SN/T 4675.23：出口葡萄酒及葡萄汁中氨氮的测定　连续流动分析仪法；
- SN/T 4675.24：出口葡萄酒福林-肖卡指数的测定　分光光度计法；
- SN/T 4675.25：出口葡萄酒颜色的测定　CIE 1976($L^* a^* b^*$)色空间法；
- SN/T 4675.26：出口葡萄酒浊度的测定　散射光法；
- SN/T 4675.27：出口葡萄酒碱性灰分的测定；
- SN/T 4675.28：出口葡萄酒细菌、霉菌及酵母的计数；
- SN/T 4675.29：出口葡萄酒中酒香酵母检验　实时荧光 PCR 法；
- SN/T 4675.30：出口葡萄酒中拜氏接合酵母检验　实时荧光 PCR 法。

本部分为 SN/T 4675 的第 29 部分。

本部分按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本部分由国家认证认可监督管理委员会提出并归口。

本部分起草单位：中华人民共和国上海出入境检验检疫局、中华人民共和国秦皇岛出入境检验检疫局、中华人民共和国广东出入境检验检疫局。

本部分主要起草人：刘夏、李晓虹、王传现、钱云开、李志勇、宋青、刘青、凌莉、张旺。

出口葡萄酒中酒香酵母检验 实时荧光 PCR 法

1 范围

SN/T 4675 的本部分规定了葡萄酒中酒香酵母(*Brettanomyces bruxellensis*)的定性检测方法。本部分适用于各种葡萄酒中酒香酵母菌的检测。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法

GB 19489 实验室生物安全通用要求

GB/T 27403 实验室质量控制规范 食品分子生物学检测

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件

3.1

酒香酵母 *Brettanomyces bruxellensis*

酒香酵母是一种可以存活于葡萄酒中的酵母菌,可以产生 4-乙基苯酚和 4-乙基-2-甲氧基苯酚等酚类化合物,导致葡萄酒发出类似马汗的味道,如果浓度过高,会严重影响葡萄酒的品质。

4 生物安全措施和防污染措施

4.1 生物安全措施

为了保护实验室人员的安全,应由具备资格的工作人员进行检测,所有培养物和废弃物应参照 GB 19489 中的有关规定执行。

4.2 防污染措施

防止污染措施应符合 GB/T 27403 的规定。

5 仪器和设备

5.1 水浴锅或加热模板:95 ℃±5 ℃。

5.2 高速冷冻离心机:最高离心力不低于 12 000 g。

5.3 离心管:50 mL、2 mL。

5.4 移液器:量程 0.5 μL~10 μL;量程 10 μL~100 μL;量程 100 μL~1 000 μL 及无菌吸头。

- 5.5 无菌吸管,10.0 mL(具0.1 mL刻度)或移液器及吸头
 5.6 计时器。
 5.7 细胞破碎玻璃珠:直径500 μm。
 5.8 涡旋振荡器。
 5.9 恒温干燥箱:48 °C±1 °C。
 5.10 冰箱:-20 °C±1 °C。
 5.11 荧光PCR仪。
 5.12 无Dnase PCR反应板或反应管。

6 试剂和材料

除另有规定外,所有试剂均为分析纯或生化试剂。

- 6.1 实验用水:应符合GB/T 6682中一级水的规格。
 6.2 Tris-HCl缓冲液:10 mmol/L,pH 8.0,见A.1。
 6.3 交联聚乙烯吡咯烷酮:Crosslinking polyvinylpyrrolidone,缩略语为PVPP,360 kDa。
 6.4 TE溶液:见A.2。
 6.5 溶液I:见A.3。
 6.6 抽提液:见A.4,4 °C保存。
 6.7 醋酸铵溶液:4 mol/L。
 6.8 RNase A溶液:1 μg/μL,4 °C保存。
 6.9 引物和探针:见表1。

表1 引物和探针序列

目标基因	引物序列	探针序列
酒香酵母RAD4	F 5'-GTTCACACAAATCCCCCTCGATCAAC-3'	5'-FAM-ATGGCGAGGATGAAAG
蛋白编码基因	R 5'-TGCCAACTGCCGAATGTTCTC-3'	TTTGGGATACA-BHQ1-3'

- 6.10 酒香酵母质控菌株:NBRC 0628,或等效菌株。
 6.11 YM培养基:见A.5。
 6.12 Taq DNA聚合酶。
 6.13 dNTP:dATP,dTTP,dCTP,dGTP。
 6.14 10×PCR缓冲液。
 6.15 MgCl₂溶液:25 mmol/L。

7 操作步骤

7.1 样品处理

取45 mL待分析葡萄酒样品,置于具有无菌螺旋塞的50 mL试管中,在4 °C离心5 min,离心力为9 300 g,弃去上清液。然后加入45 mL 10 mmol/L Tris-HCl pH 8.0洗涤残渣,涡旋振荡上述溶液,在4 °C离心5 min,离心力为9 300 g,弃去上清液。轻微涡旋,使沉淀悬浮于残留液体中。

7.2 DNA 提取

7.2.1 细胞裂解

向收集的沉淀悬浮液中加入 0.3 g 玻璃珠,然后加入 PVPP,使其最终的质量/体积比为 1%。加入 200 μL 溶液 I 和 200 μL 抽提液。涡旋振荡上述溶液 80 s,然后置于 -20 $^{\circ}\text{C}$ 冷却 80 s;重复上述涡旋冷却步骤 3 次。

7.2.2 纯化 DNA

7.2.2.1 加入 200 μL TE 溶液,12 000 g ,离心 5 min。小心收集 400 μL 的上层水相至新的离心管中。如果水相和有机相分离不充分,重复上述离心步骤。

7.2.2.2 向离心管中加入 1 mL 无水乙醇,颠倒混匀 4 次~5 次。15 700 g ,离心 5 min,弃上清。

7.2.2.3 加入 400 μL TE 溶液和 30 μL 浓度为 1 $\mu\text{g}/\mu\text{L}$ 的 RNaseA 溶液,重悬沉淀。37 $^{\circ}\text{C}$ 温育 5 min。

7.2.2.4 加入 10 μL 浓度为 4 mol/L 的醋酸铵溶液和 1 mL 无水乙醇,颠倒混匀。

7.2.2.5 12 000 g ,离心 5 min,弃上清。倒置于吸水纸上,吸干液体,不同样品应在吸水纸不同位置吸干。

7.2.2.6 沉淀干燥:打开离心管盖,48 $^{\circ}\text{C}$ 恒温干燥 1 h。

7.2.2.7 向干燥后的离心管底部加入 25 μL TE,涡旋震荡后于 4 $^{\circ}\text{C}$ 放置 1 h~18 h(帮助 DNA 溶解)。室温下测定 DNA 含量。当 DNA 浓度为 0.34 $\mu\text{g}/\text{mL}$ ~340 $\mu\text{g}/\text{mL}$, A_{260}/A_{280} 比值在 1.7~1.9 之间时,适宜 PCR 扩增。

注:可使用等效商品化 DNA 提取试剂盒,按照操作说明书制备 DNA 模板。

7.3 阴性对照、阳性对照和空白对照的设置

阴性对照:采用不含目标基因序列的菌株 DNA 为模板,每个反应板至少设置 1 个阴性对照。

阳性对照:接种酒香酵母到 10 mL YM 培养基中,30 $^{\circ}\text{C}$ 培养 24 h,取 1 mL 菌液提取 DNA 模板,作为阳性对照,每个反应板至少设置 2 个阳性对照。

设两个空白对照:

——提取 DNA 时设置的提取空白对照(以水代替样品);

——RT-PCR 反应的空白对照(以 TE 溶液代替 DNA 模板)。

7.4 RT-PCR 反应体系

RT-PCR 反应体系见表 2。每个样品各做 2 个平行孔。加样时应使样品 DNA 溶液完全加入反应液中,不要粘附于管壁上。在反应体系配制完成后,密封反应板或联排管。密封后,可对反应板或联排管进行短时间离心以除掉其中的气泡。

表 2 实时荧光 PCR 反应体系

试剂名称	试剂用量/ μL
10×PCR 反应缓冲液	2.5
MgCl ₂ 溶液(25 mmol/L)	3.0
dNTP(10 mmol/L)	1.0
上游引物(10 $\mu\text{mol}/\text{L}$)	1.0
下游引物(10 $\mu\text{mol}/\text{L}$)	1.0

SN/T 4675.29—2016

表 2(续)

试剂名称	试剂用量/ μL
Taq DNA 聚合酶(5 U/ μL)	0.5
探针 Bret(10 $\mu\text{mol}/\text{L}$)	0.5
DNA 模板	5.0
超纯水	10.5
总体积	25

7.5 RT-PCR 反应参数

95 °C 预变性 10 min; 95 °C 变性 30 s, 58 °C 退火延伸 20 s, 同时收集荧光信号, 72 °C 20 s, 50 个循环; 4 °C 保存反应产物。

反应体系与反应参数可以根据仪器型号或反应预混液类型的不同, 进行适当的调整。

8 质量控制

基本原则: 在对结果进行最终判读前, 应首先检查阴性和阳性对照结果。为保证试验有效, 阴性和阳性对照的结果应符合表 3 要求。任一种对照出现非下述正常结果, 应重做实验。

表 3 质量控制参考表

对照名称	结果
阴性对照	无扩增曲线, $\text{Ct} \geq 40$
阳性对照	出现典型扩增曲线, $\text{Ct} \leq 30$
空白对照	无扩增曲线, $\text{Ct} \geq 40$

9 结果判断

9.1 如果检测样品的 Ct 值 ≤ 35 , 并且出现典型扩增曲线, 可判断该样品检测结果为阳性。

9.2 如果检测样品的 Ct 值 ≥ 40 , 并且无典型扩增曲线, 可判断该样品检测结果为阴性。

9.3 如果 $35 < \text{Ct} \text{ 值} < 40$, 样品重新检测。如果 Ct 值仍在该范围内, 且曲线有明显的对数增长期, 可判定样品检测结果为阳性。否则判定检测结果为阴性。

10 结果表达

10.1 如果 Ct 值 ≥ 40 , 检测结果为阴性, 表述为“该样品未检出酒香酵母”。

10.2 如果 Ct 值 ≤ 35 , 检测结果为阳性, 表述为“该样品中酒香酵母荧光 PCR 检测阳性”。

10.3 如果 $35 < \text{Ct}$ 值 < 40 , 样品重新检测。如果 Ct 值仍在该范围内, 且曲线有明显的对数增长期, 表述为“该样品中酒香酵母荧光 PCR 检测阳性”; 否则表述为“该样品未检出酒香酵母”。

附录 A
(规范性附录)
培养基和试剂

A.1 Tris-HCl 缓冲液

称取 1.21 g 三羟甲基氨基甲烷(Tris),用 800 mL 超纯水溶解。用 HCl 调节 pH 值为 8.0,加超纯水定容至 1 000 mL。121 ℃高压灭菌 15 min。

A.2 TE 溶液

称取 1.21 g 三羟甲基氨基甲烷(Tris),用 800 mL 超纯水溶解。用 HCl 调节 pH 值。然后添加 0.372 g EDTA,调节 pH 至 8.0 后,加超纯水定容至 1 000 mL。121 ℃高压灭菌 15 min。

A.3 溶液 I

制备 500 mL 2×TE 溶液,并添加 100 mL 浓度为 1 mol/L 的 NaCl 溶液和 100 mL 10% 的 SDS 溶液(稍微加热以溶解 SDS)和 20 g Triton ×100,加超纯水定容至 1 000 mL。

A.4 苯酚、氯仿、异戊醇抽提液

添加 48 mL 氯仿和 2 mL 异戊醇到 50 mL 苯酚饱和的 pH 8.0 的 TE 溶液中,4 ℃储存备用。

A.5 YM 培养基

A.5.1 成分

酵母浸粉	3 g
麦芽浸粉	3 g
蛋白胨	5 g
葡萄糖	10 g
蒸馏水	1 000 mL

A.5.2 制备

将上述成分溶解于蒸馏水中,调节 pH 为 pH 6.8±0.2,121 ℃高压灭菌 15 min,备用。

SN/T 4675.29—2016

中华人民共和国出入境检验检疫
行业标准
出口葡萄酒中酒香酵母检验
实时荧光 PCR 法

SN/T 4675.29—2016

*
中国标准出版社出版
北京市朝阳区和平里西街甲 2 号(100029)

北京市西城区三里河北街 16 号(100045)

总编室:(010)68533533

网址 www.spc.net.cn

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷

*
开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 14 千字
2017 年 12 月第一版 2017 年 12 月第一次印刷
印数 1—500

*
书号: 155066 · 2-32299 定价 16.00 元



SN/T 4675.29-2016