

## 改良绿色酵母菌和真菌肉汤使用说明书

【货号】 CM841-01

### 【用途】

用于饮料中真菌的检测。

【规格】 1000g/瓶

### 【成分】 (g/L)

酪蛋白酶消化物 5.0

蛋白胨	5.0
酵母粉	9.0
葡萄糖	50.0
硫酸镁	2.1
硫酸钾	2.0
淀粉	0.05
硫胺素	0.05
溴甲酚绿	0.026

### 【pH 值】

5.0±0.2 (25°C)

### 【原理】

酪蛋白酶消化物、蛋白胨、酵母粉和葡萄糖在培养基中作为基础营养物质提供菌体生长所需的氮源、碳源等；钾盐、镁盐提供微量元素；硫胺素提供具体生长需要的维生素 B1；淀粉提供菌体生长所需的碳源；溴甲酚绿作为酸碱指示剂。

### 【用法】

称取 73.2g 于 1L 蒸馏水中，加热煮沸至完全溶解，分装，121°C 高压灭菌 10min 备用。

注：根据培养基的实际用量，称取相应比例的干粉进行配制。

### 【质量控制】

质控菌株	接种量 (CFU)	培养条件	生长情况
白色念珠菌 ATCC 26790	100-1000	30°C±1°C	生长良好，浑浊
酿酒酵母 ATCC 9763		5d	生长良好，浑浊

### 【保存】

干粉培养基密封保存于阴凉干燥处。

### 【产品资料下载】

质检报告和化学品安全技术说明书 (MSDS) 可登录陆桥网站 <https://www.beijinglandbridge.com/>，在“质检报告”和“MSDS”页面，输入货号和批号下载。

本产品仅适用于实验室的工业、科研目的，不用于临床诊断或治疗。