

DG18 琼脂基础使用说明书

【货号】 CM843

【用途】

用于食品中霉菌和酵母菌的计数和选择性分离培养。(FDA BAM)

【规格】 250g/瓶

【成分】 (g/L)

蛋白胨	5.0
葡萄糖	10.0
磷酸二氢钾	1.0
硫酸镁	0.5
氯霉素	0.1
氯硝胺	0.002
琼脂	15.0

【pH 值】

5.6±0.2 (25°C)

【原理】

蛋白胨或酪蛋白胨在培养基中作为营养物质提供菌体细胞生长所需要的氮源、碳源及生长因子等；葡萄糖提供碳源；磷酸二氢钾作为缓冲剂；硫酸镁提供镁离子；氯硝胺可抑制霉菌生长，使菌落直径变小；氯霉素是抑制细菌的生长；甘油提供能源和碳源；琼脂作为凝固剂。

【用法】

称取 31.6g 于 1L 蒸馏水中，加入 220g 丙三醇，加热煮沸至完全溶解，121°C 高压灭菌 15min，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	方法	培养条件	生长情况	特征性反应
酿酒酵母 ATCC 9763	定性	28°C±1°C 5d	生长良好	白色菌落
黑曲霉 ATCC 16404			生长良好	白色菌丝，黑色孢子
大肠埃希氏菌 ATCC 25922			完全抑制	--
枯草芽孢杆菌 ATCC 11774			完全抑制	--

【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。