

WL 营养琼脂使用说明书

【货号】 CM847

【用途】

用于啤酒和发酵产品中霉菌、酵母菌和细菌的计数。

【规格】 250g/瓶

【成分】 (g/L)

酵母粉	4.0
大豆胨	5.0
葡萄糖	50.0
磷酸二氢钾	0.55
氯化钾	0.425
氯化钙	0.125
硫酸镁	0.125
氯化铁	0.0025
硫酸锰	0.0025
溴甲酚绿	0.022
琼脂	15.0

【pH 值】

5.5±0.2 (25°C)

【原理】

酵母粉、大豆胨在培养基中作为基础营养物质提供菌体生长所需的氮源、碳源及维生素等各种生长因子；葡萄糖作为可发酵碳源；氯化钾、氯化钙、氯化铁、硫酸锰、硫酸镁提供必须的离子；溴甲酚绿为酸碱指示剂；磷酸盐是缓冲剂；琼脂起凝固的作用。

【用法】

称取 75.3g 于 1L 蒸馏水中，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 48h±2h	生长良好	白色菌落，中心绿色
白色念珠菌 ATCC 26790			生长良好	白色菌落
奇异变形杆菌 CMCC(B) 49005			生长良好	淡黄色菌落
植物乳杆菌 ATCC 8014			生长良好	淡黄色小菌落

【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。