

麦芽浸粉琼脂使用说明书

【货号】 CM173

【用途】

用于霉菌和酵母菌的分离、计数和培养。

【规格】 250g/瓶

【成分】 (g/L)

麦芽浸粉	30.0
大豆蛋白胨	3.0
琼脂	15.0

【原理】

麦芽浸粉里含有丰富的糖类物质（麦芽糖、葡萄糖和蔗糖）提供菌体生长所需；大豆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、碳源等；琼脂作为凝固剂。

【用法】

称取 48.0g 于 1L 蒸馏水中，加热煮沸至完全溶解，121℃高压灭菌 15min。

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	特征性形态
白色念珠菌 CMCC 98001	定性	28℃±1℃ 72h±2h	生长良好	白色菌落
酿酒酵母 ATCC 9763			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

【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。