

麦芽浸粉琼脂培养基（MEA）使用说明书

【货号】 CM173A

【用途】

用于婴幼儿食品和乳品中肌醇测定用葡萄汁酵母菌的纯培养。（GB 标准）

【规格】 250g/瓶

【成分】（g/L）

麦芽糖	12.75
糊精	2.75
蛋白胨	0.78
琼脂	15.0

【pH 值】

4.7±0.2 (25℃)

【原理】

麦芽糖为可发酵糖类，提供碳源；糊精为大分子糖类分解过程中的中间产物，可作为增稠剂和稳定剂；蛋白胨可提供氮源和生长因子；丙三醇为保护剂并可提供部分碳源；琼脂作为凝固剂。

【用法】

称取 31.3g 干粉和 2.35g 丙三醇于 1L 蒸馏水中，加热煮沸至完全溶解，分装试管，每管 10mL，121℃ 高压灭菌 15min，制成斜面备用。

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	评定标准	检测结果
酿酒酵母菌 ATCC 9763	菌落数量 $\geq 10^6$ ，生长良好，白色菌落	菌落数量为 3.6×10^6 ，生长良好，白色菌落
白色念珠菌 ATCC 26790	菌落数量 $\geq 10^6$ ，生长良好，白色菌落	菌落数量为 4.4×10^6 ，生长良好，白色菌落
黑曲霉 ATCC 16404	菌落数量 $\geq 10^5$ ，生长良好，白色菌丝，黑色孢子	菌落数量为 2.5×10^5 ，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。