

## 产品说明书 Product Manual

### 【产品名称】

通用名称：氯硝胺 18%甘油 (DG18) 琼脂基础

英文名称：Dichloran-Glycerol(Dg18)Agar Base

### 【产品编号与包装规格】

| 产品编号   | 产品类型 | 包装规格   |
|--------|------|--------|
| 021115 | 干粉   | 250g/瓶 |

### 【产品用途】

用于嗜渗酵母酵母菌，特别是蜂蜜中嗜渗酵母的选择性分离培养。

### 【检验原理】

酪蛋白胨提供碳源、氮源、维生素和矿物质；磷酸二氢钾为缓冲剂；硫酸镁提供必需的微量元素；葡萄糖提供碳源；氯霉素抑制细菌的生长；琼脂是培养基的凝固剂；氯硝胺可抑制霉菌菌落蔓延生长；甘油维持一个较低的渗透压。

### 【配方成分】

| 配方（每升） | 含量      |
|--------|---------|
| 酪蛋白胨   | 5.0 g   |
| 无水葡萄糖  | 10.0 g  |
| 磷酸二氢钾  | 1.0 g   |
| 硫酸镁    | 0.5 g   |
| 氯硝胺    | 0.002 g |
| 氯霉素    | 0.1 g   |
| 琼脂     | 15.0 g  |
| 最终 pH  | 5.6±0.2 |

### 【使用方法】

称取本品 31.6g，加入蒸馏水或去离子水 1L，加热搅拌煮沸至完全溶解。加入 200g 甘油，混匀，121 °C 高压灭菌 15 min。

### 【质量控制】

下列质控菌株接种待测试培养基，28~30°C，48h-7 天，结果如下：

| 指标  | 质控菌株及编号          | 标准值    | 特征性反应     |
|-----|------------------|--------|-----------|
| 生长率 | 酿酒酵母 ATCC9763    | PR≥0.7 | 奶油色菌落     |
|     | 黑曲霉 ATCC16404    | PR≥0.7 | 白色菌丝，黑色孢子 |
| 抑菌性 | 枯草芽胞杆菌 ATCC6633  | G≤1    | —         |
|     | 大肠埃希氏菌 ATCC25922 | G≤1    | —         |

### 【储存条件与保质期】

贮存于避光、干燥处，用后立即旋紧瓶盖；保质期三年。

### 【注意事项】

- 称量时注意粉尘，佩戴口罩操作以避免引起呼吸道系统不适。
- 干粉培养基使用后立即旋紧瓶盖，避免吸潮结块。贮存于避光、干燥处。未开封产品保质期三年。开封后根据存放条件的不同保质时间存在一定的差异。
- 质检报告可以登录环凯网站 <http://www.huankai.com>，打开“质检报告”页面，输入产品批号下载。

### 【废物处理】

检测之后带菌物品置于 121°C 下高压灭菌 30 分钟后处理。

Q/HKSJ 03-2011 广东环凯微生物科技有限公司企业标准 普通微生物培养基

**【说明版本】**

2019年11月21日

**【参考文献】**

GB 14963-2011 食品安全国家标准 蜂蜜