

产品说明书 Product Manual

【产品名称】

通用名称：M-绿色酵母菌和霉菌肉汤

英文名称：M-Green Yeast and Mold Broth

【产品编号与包装规格】

产品编号	产品类型	包装规格
021042	干粉	250g/瓶

【产品用途】

用于滤膜法计数饮料中的真菌。

【检验原理】

蛋白胨和胰酪胨提供氮源和碳源；葡萄糖提供碳源；酵母粉提供氮源、维生素及生长因子；硫酸镁提供微量元素；磷酸钾是 pH 缓冲剂；淀粉酶可分解大分子的营养物质，有利真菌营养吸收；硫胺素提供维生素；低 PH 值抑制细菌生长。溴甲酚绿是 pH 指示剂，碱性反应将菌落染成绿色，方便计数。

【配方成分】

配方（每升）	含量
酵母粉	9.0g
葡萄糖	50.0g
胰酪胨	5.0g
蛋白胨	5.0g
硫酸镁	2.1g
磷酸钾	2.0g
淀粉酶	0.05g
硫胺素	0.05g
溴甲酚绿	0.026g
最终 pH 4.6±0.2	

【使用方法】

称取本品 73.2 g，加入 1000 mL 蒸馏水或去离子水，可微热至完全溶解，121°C 高压灭菌 10min，备用。

【质量控制】

下列质控菌株接种待测试培养基，30°C±1°C 培养 2d，观察孢子需 4d 结果如下：

指标	质控菌株及编号	标准值	特征性反应
生长率	黑曲霉 ATCC16404	PR≥0.7	绿色菌落，黑色孢子
	桔青霉 AS 3.2788	PR≥0.7	绿色菌落，绿色孢子
	白色念珠菌 ATCC10231	PR≥0.7	绿色菌落
	酿酒酵母 ATCC9763	PR≥0.7	绿色菌落

【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】

- 1、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。
- 2、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。
- 3、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℃下高压灭菌 30 分钟后处理。

【执行标准】

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 12 月 2 日