

产品说明书 Product Manual

【产品名称】

通用名称：WL 营养琼脂

英文名称：WL Nutrient Agar

【产品编号与包装规格】

产品编号	产品类型	包装规格
021114	干粉	250g/瓶

【产品用途】

用于啤酒发酵和面包发酵过程中的菌落计数。

【检验原理】

酵母膏粉、胰酪胨提供氮源、维生素、生长因子；葡萄糖为可发酵糖类；磷酸二氢钾为酸碱缓冲剂；氯化钾、氯化钙、氯化铁维持培养基的渗透压；硫酸镁、硫酸锰提供二价阳离子；提供各种阳性离子；溴甲酚绿酸碱指示剂；琼脂为凝固剂。

【配方成分】

配方	含量 (每升)
酵母膏粉	4.0g
胰酪胨	5.0g
葡萄糖	50.0g
磷酸二氢钾	0.55g
氯化钾	0.425g
氯化钙	0.125 g
硫酸镁	0.125 g
氯化铁	0.0025 g
硫酸锰	0.0025 g
溴甲酚绿	0.022 g
琼脂	17.0g
最终 pH 5.5±0.2	

【使用方法】

称取本品 77.3g，加入蒸馏水或去离子水 1 L，搅拌加热煮沸至完全溶解，分装三角瓶，121℃高压灭菌 15min，备用。

【质量控制】

下列质控菌株接种待测试培养基，结果如下：

指标	质控菌株及编号	培养条件	生长率	特征性反应
生长率	大肠埃希氏菌 ATCC25922	35 ~ 37°C, 48h	PR ≥0.7	绿色菌落
	粪肠球菌 ATCC29212		PR ≥0.7	绿色菌落
	酿酒酵母 ATCC9763	30°C, 72h	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】

- 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℃下高压灭菌 30 分钟后处理。

【执行标准】

Q/HKSJ 03 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】

2025 年 01 月 01 日