

孟加拉红琼脂使用说明书

【货号】 CM164

【用途】 用于粮食、食品、饮料中霉菌和酵母菌的计数。(GB 标准)

【规格】 250g/瓶

【成分】 (g/L)

蛋白胨	5.0
葡萄糖	10.0
磷酸氢二钾	1.0
硫酸镁 (无水)	0.5
孟加拉红	0.033
氯霉素	0.1
琼脂	20.0

【原理】

蛋白胨在培养基中作为营养物质提供菌体生长所需氮源等；葡萄糖作为能源；磷酸盐作为缓冲剂；镁盐促进菌体的生长；孟加拉红可抑制细菌的生长，也可限制繁殖快的霉菌菌落的大小和高度，此外还作为着色剂，霉菌或酵母菌吸收后便于菌落的观察；氯霉素为抗生素可抑制细菌的生长；琼脂作为凝固剂。

【用法】

称取 36.6g 于 1L 蒸馏水中，加热溶解，121℃ 高压灭菌 15min，冷却至 50℃ 左右，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	接种量 (CFU)	参比培养基	方法	培养条件	质控结果	
酿酒酵母 ATCC 9763	50-250	SDA	定量	28℃±1℃ 5d	PR≥0.7, 奶油色菌落	
酿酒酵母 CICC 33471 [CMCC(F) 98071]						
黑曲霉 ATCC 16404					PR≥0.7, 白色菌丝, 黑色孢子	
黑曲霉 CICC 2089 [CMCC(F) 98029]						
金黄色葡萄球菌 ATCC25923	—	—	半定量		5d	G≤1
金黄色葡萄球菌 CICC 25018 [CMCC(B) 26305]						
大肠埃希氏菌 ATCC 25922						
大肠埃希氏菌 CICC 25019 [CMCC(B) 32482]						

【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。