

产品说明书 Product Manual

【产品名称】

通用名称：麦芽浸粉琼脂培养基

英文名称：Malt Extract Agar Medium

【产品编号与包装规格】

产品编号	产品类型	包装规格
028606	干粉	250g/瓶

【产品用途】

用于食品中肌醇测定时酿酒酵母菌培养 (GB 5009.270-2023)。

【检验原理】

蛋白胨提供氮源、生长因子；麦芽糖、糊精、丙三醇提供碳源；琼脂为凝固剂。

【配方成分】

配方 (每升)	含量
麦芽糖	12.75 g
糊精	2.75 g
蛋白胨	0.78 g
琼脂	15 g
最终 pH	4.7±0.2

【使用方法】

称取本品干粉 31.25 g，另外加入 2.35 g 丙三醇，加入蒸馏水或去离子水 1 L，搅拌加热煮沸至完全溶解，121°C 高压灭菌 15 min。

【质量控制】

酿酒酵母菌 ATCC9080 接种待测试培养基，30±1°C，16-24h 结果如下：

质控菌株及编号	培养条件	生长情况	特征性反应
酿酒酵母菌 ATCC9080	30±1°C，16-24h	+++	灰白色菌苔

【储存条件与保质期】

贮存于避光、干燥处；未开封保质期三年。

【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。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。

【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】

2024 年 07 月 01 日

【参考文献】

GB 5009.270-2023 食品安全国家标准 食品中肌醇的测定