

改良番茄汁琼脂培养基基础说明书

【货号】 CM155

【用途】

用于乳酸菌饮料中乳酸菌菌落总数的测定 (SN 标准)

【规格】 250g/瓶

【成分】 (g/L)

酵母抽取液	5.0
牛肉膏	10.0
乳糖	20.0
葡萄糖	2.0
磷酸氢二钾	2.0
吐温 80	1.0
乙酸钠	5.0
琼脂	15.0

附加试剂：

番茄汁 50mL/L

【pH 值】

7.3±0.2 (25℃)

【原理】

番茄汁提供菌体生长所需要的碳源、蛋白质和氮源；酵母提取液、牛肉膏提供微量元素、维生素及氨基酸等；葡萄糖、乳糖作为可发酵的碳源；磷酸盐作为缓冲剂；吐温 80 和乙酸钠具有缓解细胞毒性的作用，并为培养乳酸菌提供生长因子；琼脂作为凝固剂。

【用法】

称取 58.0g 于 950mL 蒸馏水中, 加热煮沸至完全溶解, 加入番茄汁 50mL, 混匀, 121℃高压灭菌 15min, 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	方法	培养条件	质控结果	质控结果
植物乳杆菌 ATCC 8014	定性	36℃±1℃ 48h±2h	生长良好	微白色菌落，湿润， 边缘不整齐
干酪乳杆菌 334				
德式乳酸菌 CICC 6032				
嗜热链球菌 IFFI 6038				



【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。