

M17 肉汤说明书

【货号】 CM1548

【用途】

用于牛奶和乳制品中乳酸菌的检测。

【规格】 250g/瓶

【成分】 (g/L)

大豆胨	5.0
肉胨	2.5
酪胨	2.5
酵母粉	2.5
牛肉浸粉	5.0
乳糖	5.0
抗坏血酸	0.5
甘油磷酸钠	19.0
硫酸镁	0.25

【pH 值】

7.2±0.2 (25℃)

【原理】

蛋白胨、酪胨和肉胨、肉浸粉在培养基中作为营养物质提供菌体生长所需的氮源、碳源、维生素和矿物质成分；酵母粉提供维生素 B 促进细菌的生长；甘油磷酸钠起缓冲作用；乳糖是可发酵碳源；抗坏血酸能促进乳链球菌生长；硫酸镁提供生长所需的离子。

【用法】

称取 42.3g 于 1L 蒸馏水中，加热煮沸至完全溶解，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	接种量 (CFU)	培养条件	质控结果
干酪乳杆菌 ATCC 334	10-100	36℃±1℃ 48h±2h	生长良好，浑浊度 2
植物乳杆菌 ATCC 8014			
粪肠球菌 ATCC 29212			
金黄色葡萄球菌 ATCC 6538			

【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。