

产品说明书 Product Manual

【产品名称】

通用名称：改良番茄汁琼脂培养基

英文名称：Tomato Juice Agar, Modified

【产品编号与包装规格】

| 产品编号 | 产品类型 | 包装规格 |
|--------|------|--------|
| 027310 | 干粉 | 250g/瓶 |

【产品用途】

用于乳酸菌饮料中乳酸菌的菌落计数。

【检验原理】

番茄浸粉可提供碳源、蛋白质等营养物质；牛肉粉和酵母粉提供氮源、维生素和生长因子；葡萄糖和乳糖为可发酵糖类提供碳源；磷酸氢二钾为缓冲剂；吐温 80 和乙酸钠为培养各种乳酸菌提供生长因子，其成分还能抑制某些杂菌；琼脂是培养基的凝固剂。

【配方成分】

| 配方 | 含量 (g) |
|-------|---------|
| 酵母膏粉 | 5.0 g |
| 牛肉膏粉 | 10.0g |
| 乳糖 | 20.0g |
| 葡萄糖 | 2.0g |
| 乙酸钠 | 5.0g |
| 磷酸氢二钾 | 2.0g |
| 吐温 80 | 1.0g |
| 琼脂 | 15.0g |
| 番茄浸粉 | 2.5g |
| 最终 pH | 6.8±0.2 |

【使用方法】

称取本品干粉 62.5g，加入蒸馏水或去离子水 1000mL，加热煮沸至完全溶解后，121°C 高压灭菌 15 min。

【质量控制】

下列质控菌株接种待测试培养基，36°C±1°C 培养 24h~48h 结果如下：

| 指标 | 质控菌株及编号 | 标准值 | 特征性反应 |
|-----|----------------|--------|--------------|
| 生长率 | 干酪乳杆菌 HK10031 | PR≥0.7 | 微白色光滑湿润的圆形菌落 |
| | 嗜热链球菌 CICC6038 | | |

【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。
- 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 06 月 01 日