

标准 2 号营养琼脂使用说明书

【货号】 CM1536

【用途】 用于奶制品中菌落总数的测定。

【规格】 250g/瓶

【成分】 (g/L)

肉脔 3.45

酪脔 3.45

氯化钠 5.1

琼脂 13.0

【pH 值】

7.5±0.2 (25℃)

【原理】

肉脔和酪脔提供碳源、维生素和生长因子；氯化钠维持环境渗透压；琼脂作为凝固剂。

【用法】

称取 25.0g 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	方法	培养条件	生长情况	特征性形态
鼠伤寒沙门氏菌 ATCC 13311	定性	36℃±1℃ 24h±2h	生长良好	---
粪肠球菌 ATCC 29212			生长良好	---
大肠埃希氏菌 ATCC 25922			生长良好	---
金黄色葡萄球菌 ATCC 12600			生长良好	---

【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。