

产品说明书 Product Manual

【产品名称】

通用名称：乳酸杆菌肉汤培养基

英文名称：Lactobacillus Broth

【产品编号与包装规格】

产品编号	产品类型	包装规格
027311	干粉	250g/瓶

【产品用途】

用于乳酸菌的培养。

【检验原理】

牛奶酪和酵母膏粉提供碳氮源、维生素和生长因子；葡萄糖是乳酸菌可利用的糖；磷酸二氢钾是酸碱缓冲剂；聚山梨糖单油酸酯有利于乳酸菌的生长。

【配方成分】

配方（每升）	含量
牛奶酪	10.0g
酵母膏粉	5.0g
葡萄糖	10.0g
磷酸二氢钾	2.0g
聚山梨糖单油酸酯	1.0g
最终 pH	6.8±0.2

【使用方法】

称取本品干粉 26g，加入蒸馏水或去离子水 900mL 和 100mL 番茄汁（切碎洗净的新鲜番茄，放入三角瓶，置 4℃冰箱 8~12h，取出后用纱布过滤），搅拌加热煮沸至完全溶解，分装试管，121℃高压灭菌 15 min。待冷至常温，备用。

【质量控制】

下列质控菌株接种后于 36±1℃培养 24h，观察结果如下表：

指标	质控菌株及编号	标准值
生长率	鼠李糖乳杆菌 ATCC7469	浑浊度 2
	植物乳杆菌 ATCC8014	
	莱氏曼氏乳酸杆菌 ATCC7830	

【储存条件与保质期】

贮存于避光、干燥处，用后立即旋紧瓶盖；贮存期三年。

【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。未开封产品保质期三年。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“下载中心”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℃下高压灭菌 30 分钟后处理。

【执行标准】

Q/HKSJ 03-2011 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】

2019年5月14日

【参考文献】

GB 5413.14-2010 食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中维生素 B₁₂ 的测定