

# 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基础

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】

改良番茄汁琼脂培养基基础用于乳酸菌饮料中乳酸菌的菌落计数

### 【检验原理】

番茄汁可提供碳源、蛋白质等营养物质;牛肉膏粉和酵母膏粉提供氮源、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 (每升)	含量
酵母膏粉	5.0g
牛肉膏粉	10.0g
乳糖	20.0g
葡萄糖	2.0g
吐温-80	1.0g
磷酸氢二钾	2.0g
乙酸钠	5.0g
琼脂	15.0g
最终 pH 6.8±0.2	

### 【使用方法】

称取本品 60g, 加入蒸馏水或去离子水 950mL 和 50mL 番茄汁, 搅拌加热煮沸至完全溶解, 121°C 高压灭菌 15min。番茄汁制备: 切碎洗净的新鲜番茄, 放入三角瓶, 置 4°C 冰箱 8—12h, 取出后用纱布过滤。

### 【质量控制】

下列质控菌株接种后于 35~37°C 培养 24h, 观察结果如下表:

指标	质控菌株及编号	标准值	特征性反应
生长率	嗜热链球菌 IFFI6038	PR≥0.7	平皿底黄色, 菌落光滑湿润微白色, 边缘整齐
	干酪乳杆菌 HK10031		平皿底黄色, 菌落圆形光滑边缘整齐, 侧面呈菱形状微白, 湿润

### 【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“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℃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 11 月 24 日

**【参考文献】**

GB 4789.35-2003 中华人民共和国国家标准 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验标准 乳酸菌检验