

产品说明书

Product Manual

【产品名称】

通用名称：马铃薯葡萄糖琼脂

英文名称：Potato Dextrose Agar

【产品编号与包装规格】

产品编号	产品类型	包装规格
021050	干粉	250g/瓶

【产品用途】

供霉菌和酵母菌计数及分离培养。

【检验原理】

马铃薯浸出粉有助于各种霉菌的生长；葡萄糖提供能源；琼脂是培养基的凝固剂；氯霉素可抑制细菌的生长。

【配方成分】

配方（每升）	含量
马铃薯	300.0 g
葡萄糖	20.0 g
琼脂	15.0 g
氯霉素	0.1 g

【使用方法】

称取本品 40.1g，加入蒸馏水或去离子水 1 L，搅拌加热煮沸至完全溶解，分装三角瓶，121℃高压灭菌 15min，备用。

【质量控制】

下列质控菌株点种待测试培养基，25~28℃，72h 结果如下：

指标	质控菌株及编号	标准值	特征性反应
生长率	酿酒酵母 ATCC9763	PR≥0.7	菌落奶油色
	黑曲霉 ATCC16404	PR≥0.7	白色菌丝，黑色孢子
选择性	大肠埃希氏菌 ATCC25922	G≤1	-
	金黄色葡萄球菌 ATCC6538	G≤1	-

【储存条件与保质期】

贮存于避光、干燥处，用后立即旋紧瓶盖；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。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21日

【参考文献】

- 1、GB 4789.15-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- 2、GB 4789.15-2010 中华人民共和国国家标准 食品卫生微生物学检验 霉菌和酵母菌计数
- 3、ISO 18416-2007 Cosmetics----Microbiology----- Detection of Candida albicans