

孟加拉红琼脂使用说明书

【货号】CM164-01

【用途】用于粮食、食品、饮料中霉菌和酵母菌的计数。（GB 标准）

【规格】1000g/瓶

【成分】(g/L)

蛋白胨	5.0
葡萄糖	10.0
磷酸氢二钾	1.0
硫酸镁（无水）	0.5
孟加拉红	0.033
氯霉素	0.1
琼脂	20.0

【原理】

蛋白胨在培养基中作为营养物质提供菌体生长所需氮源等；葡萄糖作为能源；磷酸盐作为缓冲剂；镁盐促进菌体的生长；孟加拉红可抑制细菌的生长，也可限制繁殖快的霉菌菌落的大小和高度，此外还作为着色剂，霉菌或酵母菌吸收后便于菌落的观察；氯霉素为抗生素可抑制细菌的生长；琼脂作为凝固剂。

【用法】

称取 36.6g 于 1L 蒸馏水中，加热溶解，121℃高压灭菌 15min，冷却至 50℃左右，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	接种量 (CFU)	参比培 养基	方法	培养条件	质控结果
酿酒酵母 ATCC 9763	50-250	SDA	定量	28℃±1℃ 5d	PR≥0.7，奶油色 菌落
酿酒酵母 CICC 33471 [CMCC(F) 98071]					
黑曲霉 ATCC 16404					PR≥0.7，白色菌 丝，黑色孢子
黑曲霉 CICC 2089 [CMCC(F) 98029]					
金黄色葡萄球菌 ATCC25923	—	—	半定量		G≤1
金黄色葡萄球菌 CICC 25018 [CMCC(B) 26305]					
大肠埃希氏菌 ATCC 25922					
大肠埃希氏菌 CICC 25019 [CMCC(B) 32482]					



【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。