

## 产品说明书 Product Manual

### 【产品名称】

通用名称：WORT 肉汤

英文名称：Wort Broth

### 【产品编号与包装规格】

产品编号	产品类型	包装规格
022124	干粉基础	232g/瓶
	甘油(不需另购)	18g/瓶

### 【产品用途】

用于真菌,特别是酿酒酵母菌的培养。

### 【检验原理】

麦芽浸粉, 蛋白胨和糊精提供氮源, 维生素和生长因子; 氯化铵提供氮源; 麦芽糖提供碳源; 磷酸二氢钾作为缓冲剂; 甘油提供能源。

### 【配方成分】

配方	含量 ( /升)
麦芽浸粉	15.0 g
特殊蛋白胨	0.75 g
氯化铵	1.0 g
甘油	2.5 g
麦芽糖	12.75 g
糊精	2.75 g
磷酸二氢钾	0.75 g
最终 pH 5.0±0.2	

### 【使用方法】

称取本品干粉 33 g, 另取甘油 2.5 g, 加入蒸馏水或纯化水 1 L, 搅拌加热至完全溶解, 分装, 121°C高压灭菌 15 min, 备用。

### 【质量控制】

下列质控菌株接种待测试培养基, 25±1°C, 72h 结果如下:

指标	质控菌株及编号	生长情况	特征性反应
生长率	白色念珠菌 ATCC10231	生长良好	白色沉淀, 摇匀浑浊
	酿酒酵母菌 ATCC9763	生长良好	白色沉淀, 摇匀浑浊
	黑曲霉 ATCC16404	生长良好	产生菌丝

### 【储存条件与保质期】

贮存于避光、干燥处; 未开封保质期三年。

### 【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。开封后根据存放条件的不同保质时间存在一定的差异。

3、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 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】**

2023 年 12 月 01 日

**【参考文献】**

M. Rapp, Indikatorzusätze zur Keimdifferenzierung auf Würze- und Malzextrakt-Agar, Milchwiss. 29,341 (1974)