

# 产品说明书

## Product Manual

### 【产品名称】

通用名称: BAT 肉汤 (BAT 琼脂基础)

英文名称: BAT Broth (BAT Agar Base)

### 【产品编号与包装规格】

产品编号	产品类型	包装规格
028987	干粉	250g/瓶

### 【产品用途】

用于果汁饮料中嗜酸耐热菌分离培养。

### 【检验原理】

酵母膏粉在培养基中提供细菌生长所需的氮源、维生素及生长因子;葡萄糖提供碳源;磷酸二氢钾作为缓冲剂;培养基中含有多种无机盐作为微量元素,利于目标菌生长,并有一定维持渗透压的功能;琼脂作为凝固剂。

### 【配方成分】

配方	含量 (每升)
酵母膏粉	2.0 g
葡萄糖	5.0 g
二水氯化钙	0.25066 g
七水硫酸镁	0.5 g
硫酸铵	0.2 g
磷酸二氢钾	3.0 g
一水硫酸锌	0.00018 g
五水硫酸铜	0.00016g
七水硫酸锰	0.00015 g
二水钼酸钠	0.0003 g
最终 pH	4.0±0.2

注:培养基中含少量硫酸镁、氯化钙及其他微量无机盐,灭菌后可能出现少量沉淀。

### 【使用方法】

BAT 肉汤配制方法:称取本品 11.0 g,加入纯化水 1L,加热煮沸至完全溶解,冷却后分装,121°C高压灭菌 15 分钟。

BAT 琼脂配制方法:称取本品 11.0 g,加入纯化水 500mL,搅拌加热至完全溶解;另取 15g YSG/AAM/BSSA/BAT 琼脂专用琼脂粉(028991)于 500mL 纯化水中加热溶解;分别 121°C高压灭菌 15min,冷至 50-55°C左右时,把灭菌后的肉汤和专用琼脂溶液混匀,倾注平板,备用。

### 【质量控制】

下列质控菌株接种 BAT 肉汤待测试培养基,45±1°C培养 48-72h,结果如下:

指标	质控菌株及编号	标准值	特征性反应
生长率	酸土脂环酸芽孢杆菌 ATCC49025	生长良好	肉汤浑浊
	酸热脂环酸芽孢杆菌 ATCC27009	生长良好	肉汤浑浊

下列质控菌株接种 BAT 琼脂待测试培养基,结果如下:

指标	质控菌株及编号	培养条件	标准值	特征性反应
----	---------	------	-----	-------

生长率	酸土脂环酸芽孢杆菌 ATCC49025	45°C±1°C, 24 h	PR≥0.7	乳白色菌落
	酸热脂环酸芽孢杆菌 ATCC27009	45°C±1°C, 72-84 h	PR≥0.7	乳白色菌落
	酸热脂环酸芽孢杆菌 ATCC27009	65°C±1°C, 24 h	PR≥0.7	乳白色菌落

**【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】**

- 1、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。
- 2、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。
- 3、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°C 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】**

2024 年 10 月 30 日

**【参考文献】**

1. IFU International Fruit and Vegetable Juice Association, Method on the detection and enumeration of spore-forming thermo-acidophilic spoilage bacteria (*Alicyclobacillus* spp.). Method of Analysis No.12:2019.
2. ISO International Standardisation Organisation. Microbiology of food, animal feed and water - Preparation, production, storage and performance testing of culture media. EN ISO11133:2014+Amd1:2018.