

产品说明书

【产品名称】

通用名称：乳酸杆菌肉汤培养基

英文名称：Lactobacillus Broth Medium

【产品编号与包装规格】

产品编号	产品类型	包装规格
027311	干粉	250g/瓶

【产品用途】

用于烟酸和烟酰胺、生物素测定标准中乳酸杆菌的增菌培养。

【检验原理】

胨化乳和酵母浸粉提供碳氮源、维生素和生长因子；葡萄糖是乳酸菌可利用的糖；磷酸二氢钾是酸碱缓冲剂；番茄浸粉有利于乳酸菌的生长。

【配方成分】

配方	含量 (g/L)
胨化乳	15.0g
酵母浸粉	5.0g
葡萄糖	10.0g
磷酸二氢钾	2.0g
聚山梨糖单油酸酯	1.0g
番茄浸粉	5.0g
最终 pH	6.8±0.2

【使用方法】

称取本品干粉 38.0g，加入蒸馏水或去离子水 1000mL，加热煮沸至完全溶解后，分装至试管，每管 10mL，121°C 高压灭菌 15 min。

【质量控制】

下列质控菌株接种待测试培养基，36°C±1°C 培养 18h~24h 结果如下：

指标	质控菌株及编号	特征性反应
生长率	植物乳杆菌 ATCC8014	肉汤浑浊
	莱氏曼氏乳酸杆菌 ATCC7830	肉汤浑浊

【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。
- 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°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 06 月 01 日

【参考文献】

- GB 5009.89-2023 食品安全国家标准食品中烟酸和烟酰胺的测定
- GB 5009.259-2023 食品安全国家标准食品中生物素的测定