

产品说明书 Product Manual

【产品名称】

通用名称：NBB-B 培养基

英文名称：NBB-B Medium

【产品编号与包装规格】

产品编号	产品类型	包装规格
027156	干粉	250g/瓶

【产品用途】

用于啤酒中腐败微生物的检测。

【检验原理】

酵母浸粉、蛋白胨和牛肉粉提供碳氮源、维生素、生长因子；葡萄糖、麦芽糖为可发酵糖类；磷酸氢二钠为缓冲剂；吐温 80 为中和剂；氯酚红为酸碱指示剂；醋酸钾代替醋酸钠使培养基对腐败菌的生长抑制作用减弱；L-半胱氨酸盐酸盐是还原剂；L-苹果酸是乳酸菌生长的有益代谢产物；低 pH 值有利于乳酸菌的最佳生长，同时抑制大多数其他生物体。

【配方成分】

配方（每升）	含量
蛋白胨	5.0g
酵母浸粉	5.0g
牛肉浸粉	2.0g
吐温 80	0.5g
醋酸钾	6.0g
磷酸氢二钠	2.0g
L-半胱氨酸盐酸盐	0.2g
氯酚红	0.07g
葡萄糖	15.0g
麦芽糖	15.0g
L-苹果酸	0.5g
最终 pH	5.8±0.2

【使用方法】

称取本品干粉 51.3g，加入蒸馏水或去离子水 500mL 和脱气啤酒 500mL（将啤酒倒出后，待气泡消融后再使用），加热搅拌溶解，煮沸 1 分钟，使其彻底溶解，分装，经 121℃灭菌 15min 后备用。

【质量控制】

下列质控菌株接种待测试培养基，30-35℃，48-72h 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	短乳杆菌 ATCC14869	30-35℃，48-72h	浑浊度 2	肉汤浑浊，颜色变黄
	乳酸片球菌 CICC20719			肉汤浑浊，颜色变黄
	嗜酸乳杆菌 AS1.2686			肉汤浑浊，颜色变黄

【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】

- 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。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】

2025 年 09 月 01 日