

含铁牛奶培养基使用说明书

【货号】 CM608

【用途】 用于食品和饮用天然矿泉水中产气荚膜梭菌的牛奶发酵实验。（GB 标准）

【规格】 250g/瓶

【成分】（每升）

全脂奶粉 100.0g

硫酸亚铁 1.0g

【原理】

产气荚膜梭菌能分解乳糖产酸，使酪蛋白凝固，同时产生大量气体，将凝固的酪蛋白冲成蜂窝状，有时可将液面向上推挤，甚至会冲开试管帽，称为“暴裂发酵”。

【用法】

称取 101.0g 于 1L 蒸馏水中，加热煮沸至完全溶解，分装大试管，每管 10mL，115°C 高压灭菌 10min，灭菌后迅速取出并尽快冷却。

【注意事项】

- 1、现配现用
- 2、培养基若高压过度，高压后易出现蛋白质变性情况，遇此问题培养基不可用。

【质量控制】

质控菌株	质控指标	方法	培养条件	质控结果
产气荚膜梭菌 ATCC 13124	生化特性	定性（接种生长旺盛的 FT 培养液 1mL）	46°C±0.5°C 2h 与 5h 均观察	暴裂发酵
大肠埃希氏菌 ATCC 25922				不发酵

质控菌株	质控指标	方法	培养条件	质控结果
产气荚膜梭菌 CICC 25011[CMCC(B) 64724]	生化特性	定性（接种生长旺盛的 FT 培养液 1mL）	46°C±0.5°C 2h 与 5h 均观察	暴裂发酵
大肠埃希氏菌 CICC 25012[CMCC(B) 43201]				不发酵

【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。