

酪蛋白酶检测培养基（含配方牛奶）使用说明书

储存条件：粉末常温保存，3年有效；牛奶常温保存，1年有效。

产品说明：

本培养基主要用于微生物产酪蛋白酶的检测实验。某些细菌可将酪蛋白分解为小分子的氨基酸，致使菌落周围形成透明圈。本培养基中酪蛋白和牛肉浸粉提供氮源、维生素和生长因子；磷酸氢二钠为缓冲剂；氯化钠维持均衡的渗透压；琼脂是培养基的凝固剂。

成分组成(g/L)：

成分组成	MM6051-5L（含 250 mL 配方牛奶）
配方牛奶(酪蛋白)	50mL（不可以高压灭菌）
牛肉浸粉	3
磷酸氢二钠	2
氯化钠	5
琼脂	15

注：

1. 每升培养基使用配方牛奶 25-50 mL。
2. 配方牛奶中的蛋白质主要是酪蛋白、白蛋白、球蛋白、乳蛋白等。

使用方法：

称取本品 25 g，加入蒸馏水 950 mL，pH 调至 7.0-7.4，121 °C 灭菌 15 min。冷却至 50-60 °C，加入 50 mL 牛奶，摇匀后倾注平皿。

注意事项:

1. 注意无菌操作，避免微生物污染。
2. 根据菌株生长特性，可适当调整 pH 值。
3. 该培养基仅用于科研领域，不宜用于临床诊断或其它用途。
4. 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。
5. 干粉培养基使用后立即旋紧瓶盖，避免吸潮结块。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。