

MC 培养基

使用说明书

储存条件： 常温保存，3 年有效。

产品说明：

MC 培养基（Modified Chalmers Agar）主要用于乳酸菌饮料中乳酸菌的菌落计数。大豆蛋白胨、牛肉膏粉和酵母膏粉提供氮源、维生素和生长因子；葡萄糖和乳糖为可发酵糖类提供碳源；乳酸菌发酵糖产酸使菌落周围碳酸钙溶解，以辨别乳酸菌；琼脂是培养基的凝固剂；中性红为 pH 指示剂。

成分组成：（g/L）

成分组成	MM1821
大豆蛋白胨	5
牛肉浸粉	3
酵母浸粉	3
葡萄糖	20
乳糖	20
碳酸钙	10
琼脂	15
中性红	0.05
Total weight	76.05

参考：GB 4789.35-2010 中华人民共和国国家标准 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验标准 乳酸菌检验

使用方法(仅供参考):

1. 称取 76.05 g 培养基，加蒸馏水至 1 L，搅拌均匀，调 pH 值至 6.0 ± 0.1 ；
2. 121 °C 高温灭菌 15 min 或 115 °C 高温灭菌 20 min；
3. 冷却到 50-60 °C 左右，倾倒入皿，4 °C 避光保存备用。
4. 接种菌株后于 35-37 °C 培养 48 ± 2 h，观察结果如下：
菌落中等偏小，红色，边缘整齐，可有淡淡的晕，背面为粉红色可以初步判断为乳酸菌。
 - 1) 嗜酸乳杆菌在生长发酸过程中可产生大量乳酸，与碳酸钙发生反应生成明显溶钙环。
 - 2) 嗜热链球菌在发酵过程中可产生 L-乳酸和叶酸，与碳酸钙发生反应生成较微弱溶钙环。

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。