

产品说明书 Product Manual

产品中文名：马铃薯葡萄糖琼脂 (PDA)

PRODUCT NAME: POTATO DEXTROSE AGAR

【包装规格】

货号	规格	产品形态	包装形式
021057	250g	脱水干粉	瓶装

【产品用途】

此培养基用于酵母、变质银耳及其它淀粉类发酵食品引起的食物中毒样品中椰毒伯克霍尔德氏菌的计数及分离培养。

【检验原理】

马铃薯提供各类氮源，碳源，维生素；葡萄糖提供能源；琼脂起固形作用。

【配方成分】

成分	含量 (g/L)
马铃薯	300 (从中提取浸出粉)
葡萄糖	20
琼脂	15
最终 pH	5.6±0.2

【使用方法】

脱水干粉培养基使用：取瓶内干粉 39 克，用 1000ml 蒸馏水或纯水溶解。搅拌加热煮沸至完全溶解(不能持续高温加热，建议不要重复煮溶)，121℃高压灭菌 20min，冷至约 50℃，倾注灭菌平皿。

增菌：以无菌操作取检样 25 g (淀粉类食品) 或 1g (鲜银耳)，加入 GVC 增菌液 225 mL (淀粉类食品) 或 20ml (鲜银耳)，36 ±1 °C 培养 48h。

分离：在增菌液上用接种环取一环，于 PDA 平板上划线分离，于 36 ±1 °C 培养 24-72 h。

观察结果，挑取平板上呈灰白或乳白色，中心有凸起，呈草帽状，直径约 1-2mm 的可疑菌落进行进一步的试验。

【质量控制】

1. 外观方面：

脱水干粉培养基：淡黄色粉末。

溶解后颜色：浅黄色

2. 生物学方面

下列质控菌株接种待测试培养基，35 ~ 37°C，24 ~ 72h 结果如下：

质控菌株及编号	指标	质控评判标准
椰毒伯克霍尔德氏菌 ATCC33664	生长率(定量)	接种菌落 < 100cfu, 与 PDA (椰毒专用) (已验证) 比较 PR ≥ 0.8, 菌落灰白或乳白色, 中心凸起, 呈草帽状, 菌落周围有黄色素扩散到基质中

【储存条件及保质期】

脱水干粉：贮存于避光、阴凉干燥处，用后立即旋紧瓶盖。未开封产品贮存期三年。

【注意事项】

- 1、称量脱水干粉培养基时避免粉尘扬起，应佩戴口罩操作以免吸入粉尘引起呼吸道系统不适。
- 2、质检报告可以登录环凯网站 www.huankai.com，在主页中点击“质检报告”进入下载面，输入产品批号点击搜索后即可进行下载。

【废物处理】

检测之后带菌器皿置于 121℃ 下高压灭菌 30 分钟后处理。

【执行标准】

Q/HKSJ 03 普通微生物培养基

【说明版本】

2017 年 09 月 01 日

【参考文献】

- 1、GB/T 4789.29-2003 食品卫生微生物学检验 椰毒假单胞菌酵米面亚种检验