

产品说明书

Product Manual

【产品名称】

通用名称：通用啤酒琼脂 (UBA)

英文名称：Universal Beer Agar (UBA Medium)

【产品编号与包装规格】

产品编号	产品类型	包装规格
028039	干粉	250g/瓶

【产品用途】

用于啤酒腐败菌检测。

【检验原理】

酵母提取粉、胨化乳提供氮源、维生素和矿物质,葡萄糖提供碳源,氯化钠用于维持细胞渗透压,磷酸盐作为缓冲剂,番茄汁提供碳、蛋白质和营养素,硫酸亚铁、硫酸镁、硫酸锰提供生长因子,琼脂是培养基的凝固剂。

【配方成分】

配方	含量 (g/L)
琼脂	12.0
葡萄糖	16.1
酵母提取粉	6.1
胨化乳	15.0
番茄汁	12.2
氯化钠	0.006
磷酸氢二钾	0.31
磷酸二氢钾	0.31
硫酸亚铁	0.006
硫酸镁	0.12
硫酸锰	0.006
总量	62.0
最终 pH	6.3±0.2

【使用方法】

称取本品干粉 62.0g, 加入蒸馏水或去离子水 750mL, 加热煮沸至完全溶解后, 趁热加入 250mL 啤酒 (不需脱气), 混合均匀, 121°C 高压灭菌 10 min, 备用。

【质量控制】

下列质控菌株接种待测试培养基, 30°C±1°C 厌氧培养 48h~72h 结果如下:

指标	质控菌株及编号	标准值	特征性反应
生长率	乳酸片球菌 CICC20719	PR≥0.7	乳白色菌落
	嗜酸乳杆菌 AS1.2686		白色菌落
	短乳杆菌 ATCC14869		白色菌落

【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】

- 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。
- 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。
- 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°C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】

2023 年 11 月 01 日