

产品说明书 Product Manual

【产品名称】

通用名称：马铃薯葡萄糖琼脂培养基

英文名称：POTATO DEXTROSE AGAR

【产品编号与包装规格】

产品编号	产品类型	包装规格
021052	干粉	250g/瓶

【产品用途】

供霉菌和酵母菌计数及分离培养。

【检验原理】

马铃薯浸出粉有助于各种霉菌的生长；葡萄糖提供能源；琼脂是培养基的凝固剂。

【配方成分】

配方（每升）	含量
马铃薯（去皮）	200.0 g
葡萄糖	20.0 g
琼脂	15.0 g
最终 pH 5.6±0.2	

【使用方法】

称取本品干粉 40g，加入蒸馏水或去离子水 1 L，搅拌加热煮沸至完全溶解，121℃高压灭菌 15min。

【质量控制】

下列质控菌株接种待测试培养基 20~25℃，2~3d 结果如下：

指标	质控菌株及编号	生长率	特征性反应
生长率	黑曲霉 CMCC (F) 98003	PR: 0.5 ~ 2.0	菌丝白色，孢子黑色

【储存条件与保质期】

贮存于避光、干燥处，用后立即旋紧瓶盖；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。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。
- 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℃下高压灭菌 30 分钟后处理。

【执行标准】

Q/HKSJ 03-2011 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】

2019 年 11 月 22 日

【参考文献】

- 《中华人民共和国药典》2025 年版
- GB 4789.16-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 常见产毒霉菌的形态学鉴定