

卵磷脂吐温 80 营养琼脂使用说明书

【货号】 CM702-01

【用途】 用于化妆品菌落总数测定。

【规格】 1000g/瓶

【成分】 (g/L)

蛋白胨	20.0
牛肉粉	3.0
氯化钠	5.0
卵磷脂	1.0
吐温 80	7.0
琼脂	15.0

【pH 值】

7.1-7.4 (25℃)

【原理】

蛋白胨、牛肉粉在培养基中作为营养物质提供菌体生长所需的碳源、氮源、维生素及矿质元素等；卵磷脂作为乳化剂；吐温 80 能中和化妆品中的毒性物质（如防腐剂），有利于细菌的生长；琼脂作为凝固剂。

【用法】

称取 51.0g 于 1L 蒸馏水中，加热煮沸至完全溶解，121℃高压灭菌 20min 备用。

注：根据培养基的实际用量，称取相应比例的干粉进行配制。

【质量控制】

质控菌株	接种量 (CFU)	方法	培养条件	生长情况	特征性形态
大肠埃希氏菌 ATCC 25922	—	定性	36℃±1℃ 48h±2h	生长良好	白色菌落
金黄色葡萄球菌 ATCC 6538					黄色菌落，周围有沉淀环
铜绿假单胞菌 CMCC(B) 10104					淡绿色菌落
粪肠球菌 ATCC 29212					白色菌落

【保存】

干粉培养基密封保存于阴凉干燥处。

【产品资料下载】

质检报告和化学品安全技术说明书（MSDS）可登录陆桥网站 <https://www.beijinglandbridge.com/>，在“质检报告”和“MSDS”页面，输入货号和批号下载。

本产品仅适用于实验室的工业、科研目的，不用于临床诊断或治疗。