酪蛋白酶检测培养基（含125 mL配方牛奶）

制品内容

货号	名称	规格
QM5126-5 L	Casein enzyme detection medium	5 L

产品简介

该培养基主要用于微生物产酪蛋白酶的检测实验。一些细菌可将酪蛋白分解为小分子的氨基酸，致使菌落周围形成透明圈。本培养基中酪蛋白和牛肉浸粉提供氮源、维生素和生长因子；磷酸氢二钠为缓冲剂；氯化钠维持均衡的渗透压；琼脂是培养基的凝固剂。

保存

粉末常温保存，保质期3年；牛奶4 ℃保存，保质期1年。

使用说明

1）称取25 g培养基，加蒸馏水至1 L，搅拌均匀，调pH值至7.0-7.4。

2）121 ℃高温灭菌15 min或115 ℃高温灭菌20 min。

3）冷却至50 ℃左右后，加入50 mL牛奶，摇匀后倒入平皿中。

注意事项

1）每升培养基使用牛奶25-50 mL。

2）根据菌株生长特性，可适当调整pH值。

3）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。

4）注意无菌操作，避免污染。

5）本产品仅限于专业人员的科学研究用，不得用于临床诊断或治疗，不得用于食品或药品。

6）为了您的安全和健康，请穿实验服并戴一次性手套操作。

产品组成

Component	Formulation/L
Milk	50 mL
Beef soaked in flour	3 g
Na_2HPO_4	2 g
NaCl	5 g
Agar	15 g