

产品使用说明书 Product Manual

梅干乳糖酵母浸膏琼脂培养基

品牌	Chinook 钦诺克
货号	CN270111
中文名称	梅干乳糖酵母浸膏琼脂培养基
英文名称	Prunes Lactose Yeast Extract Agar Medium
产品别名	梅干培养基、梅干煎汁酵母琼脂培养基 (PLYA)
用途	用于苜蓿黄萎病菌的培养
培养基基础成分 (g/L) :	
乳糖 Lactose	5.0
酵母浸膏 Yeast Extract	1.0
琼脂 Agar	30.0
pH	6.0
梅干汁成分 (g/L) :	
梅干 (去核) Prunes(Nuclear Removal)	50.0
用法:	
梅干汁制作方法: 将梅干去核, 称取 50.0g, 切成小片, 在 1000 毫升蒸馏水中煮沸 30 分钟, 弃去渣滓留其液汁, 115°C 高压灭菌 20 分钟, 备用。	
培养基配置方法: 称取培养基 36.0g, 加入 900mL 蒸馏水中, 加热煮沸, 搅拌至完全溶解, 分装, 115°C 高压灭菌 20 分钟。待冷却至 55°C, 无菌操作, 每 900mL 培养基加入已灭菌的梅干汁 100mL, 混匀, 铺平板。	
注意: 梅干汁和培养基基础, 要单独配置并高压灭菌, 带灭菌后再混合。千万不要提前混合一起高压灭菌, 否则可能会出现不凝固现象。	
产品组成:	
本品含单独包装的培养基基础 250g、梅干 1KG。	
储存方式:	



培养基基础：贮存于避光、干燥处，用后立即旋紧瓶盖；贮存期三年。梅干：2-8℃保存；贮存期一年。

注意事项：

- 1.梅干容易受潮发霉，请注意保持干燥，2-8℃保存。
- 2.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。
- 3.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。

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。