

糖发酵培养基

Bromcresol Purple Broth Base

用于微生物检验中各种糖发酵实验

货号：K0320-250g

1、适用范围

应用	类别
生化鉴定	细菌

2、原理和用途

蛋白胨、牛肉浸粉提供生长所必需的氮源、维生素和生长因子等；氯化钠维持均衡的渗透压；磷酸氢二钠为缓冲剂；溴麝香草酚蓝为 pH 指示剂，酸性呈黄色，碱性呈蓝色；在基础培养基中加入各种糖类检测细菌发酵糖类的特性。

3、配方（g/L）

蛋白胨	10.0g
牛肉浸粉	5.0g
氯化钠	3.0g
磷酸氢二钠	2.0g
溴麝香草酚蓝	0.025g
最终 pH 值（25℃）	7.4±0.2

4、配制方法

称取本品 20.0g，置于 1L 纯化水中，加热搅拌至完全溶解，121℃ 高压灭菌 15min，冷却后，加入使培养基终浓度含有 0.5%-1.0% 的无菌糖溶液，分装，备用。

5、质量控制

测试项目	标准指标
外观	粉末状
干粉颜色	灰黄色
制备好培养基颜色	蓝绿色透明液体
最终 pH 值（25℃）	7.4±0.2

6、微生物测试

根据 GB 标准检测：鼠伤寒沙门氏菌、大肠埃希氏菌和普通变形杆菌。

组别	质控菌株及编号	生长情况/菌落特征
蔗糖发酵管	鼠伤寒沙门氏菌 ATCC14028	阴性，培养基颜色不变
	普通变形杆菌 CMCC(B)49027	阳性，培养基呈黄色
甘露醇发酵管	大肠埃希氏菌 ATCC25922	阳性，培养基呈黄色
	普通变形杆菌 CMCC(B)49027	阴性，培养基颜色不变

测试方法：定性接种；

培养条件：36±1℃/24h±2h。

7、储存条件

常温、密封、干燥、避光处；

保质期三年。

8、参考标准

GB 4789.28-2024 食品安全国家标准 食品微生物学检验 培养基和试剂质量要求

GB 4789.4-2024 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.8-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 小肠结肠炎耶尔森氏菌检验

GB 4789.30-2025 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验

9、注意事项

称取培养基时，请做好必要的防护措施，以免引起身体不适。

培养基应置于避光（避免日光直射）、干燥处保存，使用后应立即旋紧瓶盖，以免吸潮结块。

使用后的培养基应在 121℃下高压灭菌 30 分钟后处理。

产品质检报告可以登录凯恒生物官方网站 <http://www.kinghunt.cn> 下载或随货纸质复印件。

本品不得用于临床检测。

核准日期：2026 年 04 月 01 日

更多产品信息与订购请联系我们！

地址：江苏省南通市兴福路 29 号

电话：0513-85596088

邮箱：info@kinghunt.cn

官网：www.kinghunt.cn



南通凯恒生物微信公众号