

孟加拉红培养基

Rose Bengal Medium

用于食品检验中霉菌、酵母菌的计数。

货号：K0337-250g



1、适用范围

应用	类别
选择性计数	霉菌和酵母菌

2、原理和用途

蛋白胨提供微生物生长所必需的是氮源、维生素、矿物质和氨基酸等；葡萄糖提供碳源；磷酸二氢钾作为缓冲剂；无水硫酸镁可以促进菌体细胞的生长；孟加拉红用来抑制细菌的生长，也可限制繁殖快的霉菌菌落的大小和高度；氯霉素是抗生素，用来抑制细菌的生长；琼脂是凝固剂。

3、配方（g/L）

蛋白胨	5.0g
葡萄糖	10.0g
磷酸二氢钾	1.0g
无水硫酸镁	0.5g
孟加拉红	0.033g
氯霉素	0.1g
琼脂	20.0g
最终 pH 值（25℃）	/

4、配制方法

称取本品 36.6g，置于 1L 纯化水中。加热搅拌至完全溶解，摇匀分装，121℃高压灭菌 15min，冷却至 50℃，倾注平皿，备用。

5、质量控制

测试项目	标准指标
外观	粉末状
干粉颜色	粉红色
制备好培养基颜色	粉红色透明固体
最终 pH 值（25℃）	/

6、微生物测试

根据 GB 标准检测：酿酒酵母、巴西曲霉、金黄色葡萄球菌和大肠埃希氏菌。

质控菌株及编号	生长情况/菌落特征
酿酒酵母 ATCC9763	PR≥0.7，奶油色菌落
巴西曲霉 ATCC16404	PR≥0.7，白色菌丝，黑色孢子
金黄色葡萄球菌 ATCC6538	G≤1
大肠埃希氏菌 ATCC25922	G≤1
备注：对照培养基使用 SDA 参比培养基；	

接种条件：酿酒酵母接种 50-250 CFU；巴西曲霉接种 30-150 CFU；非目标菌半定量接种；

培养条件：28±1℃/5d。

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 4789.15-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

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 03 月 21 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