

庖肉培养基基础

Cooked Meat Medium Base

用于厌氧菌的增菌培养。

货号：K0409-250g

1、适用范围

应用	类别
非选择性增菌	厌氧菌

2、原理和用途

蛋白胨、牛肉浸粉、酵母浸粉提供微生物生长所必需的氮源、维生素矿物质和氨基酸等；可溶性淀粉和低浓度的葡萄糖提供碳源；磷酸二氢钠为缓冲剂，维持均衡的渗透压；庖肉牛肉粒为变性肉蛋白质，含有较多的硫氢基团，硫氢基团起还原作用，为厌氧细菌提供良好的生长环境。

3、配方（g/L）

牛肉浸粉	5.0g
蛋白胨	30.0g
酵母浸粉	5.0g
磷酸二氢钠	5.0g
葡萄糖	3.0g
可溶性淀粉	2.0g
最终 pH 值（25℃）	7.4±0.1

4、配制方法

称取本品 50.0g，置于 1L 纯化水中。加热搅拌至完全溶解。取数粒庖肉牛肉粒加入至试管中约 1cm 高，还可向每支试管中补加 0.1g-0.2g 还原性铁粉，将上述液体培养基分装至试管中，每管 10-15ml，最后加入液体石蜡覆盖培养基 0.3cm-0.4cm，121℃ 高压灭菌 20min，备用。

5、质量控制

测试项目	标准指标
外观	粉末状
干粉颜色	淡黄色
制备好培养基颜色	淡黄色稍浑浊液体
最终 pH 值（25℃）	7.4±0.1

6、微生物测试

根据 GB 标准检测：生孢梭菌。

质控菌株及编号	生长情况/菌落特征
生孢梭菌 ATCC19404	生长良好，浑浊度 1-2
备注：接种计数培养基使用 TSA+5%羊血；	

接种条件：10CFU-100CFU；

培养条件：35℃±1℃/5d，厌氧。

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 4789.12-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 肉毒梭菌及肉毒毒素检验

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 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