

乳糖-明胶培养基

Lactose-Gelatin Medium

用于产气荚膜梭菌的生化鉴定。

货号：K0422-250g

1、适用范围

应用	类别
生化鉴定	产气荚膜梭菌

2、原理和用途

蛋白胨和酵母浸粉提供生长所必需的氮源、维生素、矿物质和氨基酸等；乳糖是可发酵糖类；酚红是 pH 指示剂，若细菌能发酵乳糖，则产酸使 pH 下降，培养基变黄，若不能发酵，则培养基颜色不变；明胶是胶原部分水解而得到的一类蛋白质，明胶主要用于细菌的生化鉴别，约在 2-8℃时会凝固，明胶可被各种细菌的明胶酶水解为氨基酸，而成液化状态，不能再成固态。

3、配方（g/L）

蛋白胨	15.0g
酵母浸粉	10.0g
乳糖	10.0g
酚红	0.5g
明胶	120.0g
最终 pH 值（25℃）	7.5±0.2

4、配制方法

称取本品 155.5g，置于 1L 纯化水中。加热搅拌至完全溶解，分装，121℃ 高压灭菌 10min。如果当天不用，于 4℃ 左右冷藏保存。临用前煮沸或流动蒸汽加热 15min，迅速冷却至接种温度。

5、质量控制

测试项目	标准指标
外观	粉末状
干粉颜色	淡红色
制备好培养基颜色	红色透明半固体（≤25℃） 红色透明液体（≥37℃）
最终 pH 值（25℃）	7.5±0.2

6、微生物测试

根据 GB 标准检测：产气荚膜梭菌和伤寒沙门氏菌。

质控菌株及编号	生长情况/菌落特征
产气荚膜梭菌 ATCC13124	乳糖阳性，培养基变黄； 明胶阳性，培养基 4℃ 呈液态
伤寒沙门氏菌 CMCC(B)50071	乳糖阴性，培养基红色不变； 明胶阴性，培养基 4℃ 呈固态

测试方法：定性接种；

培养条件：36±1℃/18-24h。

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 培养基和试剂的质量要求

GB 4789.13-2012 食品安全国家标准 食品微生物学检验 产气荚膜梭菌检验

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 13 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