

沙氏葡萄糖琼脂

Sabouraud Dextrose Agar

用于真菌的培养及计数。

货号：K0812-1-250g

1、适用范围

应用	类别
非选择性计数	霉菌和酵母菌

2、原理和用途

蛋白胨提供微生物生长所需的氮源、维生素、矿物质和氨基酸等；葡萄糖提供碳源；琼脂是凝固剂。

3、配方（g/L）

蛋白胨	10.0g
葡萄糖	40.0g
琼脂	15.0g
最终 pH 值（25℃）	5.6±0.2

4、配制方法

称取本品 65.0g，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	淡黄色
制备好培养基颜色	淡黄色透明固体
最终 pH 值（25℃）	5.6±0.2

6、微生物测试

根据 GB 标准检测：酿酒酵母和巴西曲霉。

质控菌株及编号	生长情况/菌落特征
酿酒酵母 ATCC9763	PR≥0.7，白色圆形菌落
巴西曲霉 ATCC16404	PR≥0.7，白色菌丝，黑色孢子

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；

培养条件：30±1℃/72-120h。

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 4789.26-2023 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验

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 27 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