孟加拉红琼脂接触皿

Rose Bengal Medium

用于食品检验中霉菌、酵母菌的计数。

1、适用范围

产品类型	应用	类别
皿装	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
纯化水	1000ml

4、技术指导

使用方法：对产品外包装进行消毒处理后拆开外层包装，于洁净环境下进行操作使用。

平板接种按实验室标准方法或适用规范进行（涂布法、划线接种法等）。

每个实验室需要根据各自的规范对结果进行评估。

5、质量控制

测试项目	标准指标
培养基颜色	粉红色
凝胶强度	适中
pH 值（25℃）	/
包装	包装完好，无漏气现象

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

2-25℃，避光保存；

有效期：3 个月。

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

使用前查看，产品包装是否完整。若发现漏气、污染现象禁止使用。

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。

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

附件：相关产品规格一览表

产品货号	产品名称	产品规格
KM0086	孟加拉红琼脂接触皿	55mm、10 皿/包

注：本产品说明书适用于包括但不限于上述规格的产品，若有同品名新规格产品，可参照本说明书使用。