



菌种说明

一、菌种简介

序号	菌种名称	培养温度	数量	培养时间	平台编号	其他等同编号
1	滑菇	25-28℃	1	15-20 天	bio-31055	

二、培养基

综合马铃薯培养基（PDA）			
20%马铃薯汁 1L	葡萄糖 20g	MgSO4.7H2O 1.5g	KH2PO4 3g
Vitanib B1 (硫胺素) Trace 微量 约 8mg	Agar (琼脂) 20g	pH 自然	
20%马铃薯汁配制方法：马铃薯洗净去皮，取 200 克切成小块，加水 1000 毫升煮沸 20 分钟后滤去马铃薯块，将滤液补足 1000ml。			

三、保藏条件

食用菌的斜面菌种应在 2-8° C 保存,并定期转接；

注意事项

- 1) 如有不明白之处，请务必先咨询我单位技术人员，避免不必要的损失；
- 2) 微生物菌种应保藏于低温、清洁干燥的地方，室温放置时间过长会导致菌种衰退；
- 3) 菌种操作应在无菌条件下进行；转种完毕，应经灭菌再做丢弃处理；
- 4) 斜面菌种保藏时间通常为 6 个月，应根据菌种状况及时转接；
- 5) 菌种使用过程中如出现杂菌污染或菌种生产性能下降，应及时和微生物菌种查询网联系。