



菌种说明

一、菌种简介

NO.	菌种名称	培养温度	数量	培养时间	平台编号	其他编号
1	干酪乳杆菌干酪亚种	37° C	1	48 小时	Bio-53142	ATCC25302

二、培养基

MRS 培养基

酪蛋白胨	10 克	牛肉浸取物	10 克
酵母提取液	5.0 克	葡萄糖	20 克
乙酸钠	5.0 克	柠檬酸二铵	2.0 克
吐温 80	1.0 克	磷酸氢二钾	2.0 克
七水硫酸镁	0.2 克	七水硫酸锰	0.05 克
碳酸钙	20.0 克	琼脂	20.0 克
蒸馏水	1.0 升	PH	6.8

如果要配制液体培养基，则不用加入碳酸钙和琼脂

二、保藏条件

斜面菌种和安瓿瓶冻干菌种应在 2~8° C 保存。西林瓶请置于-20° C 保存。甘油管请置于-80° C 保存;请勿长期置于室温。

注意事项

乳酸菌需要在比较厌氧的环境下培养

- 1)首次活化，用尽量少的复水液溶解，接种在 5ml 的液体培养基中，静止培养，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；二次接种量要多，固体斜面培养基水分要少才能让菌体长得比较明显，液体培养要静止培养；
- 2)经过冷冻干燥保藏，菌种处于休眠状态，复苏培养时可能会延迟生长，这时需较长的培养时间； 若您收到的是已复苏的培养物（非冻干菌），则可以直接用于您的实验，或根据需要转接培养如有不明白之处，请务必先咨询我单位技术人员，避免不必要的损失；
- 3)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；
- 4)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；
- 5)应根据菌种状况及时转接，冻干菌种保藏时间通常为 2-25 年；
- 6)菌种使用过程中如出现杂菌污染或菌种生产性能下降或复苏不活等情况，请在收到后 2 个月内联系，逾期不予受理；
- 7) 打管操作需由专业微生物技术人员在相应的防护设备中进行，生物危害程度为三类的菌种应在生物安全柜中操作，打管时冻干管应远离面部，保护眼睛。
- 8) 安瓿瓶开封：用浸过 75%酒精的脱脂棉擦净安瓿管，用火焰加热其顶端，滴少量（2-3 滴）无菌水至加热顶端使之破裂，用锉刀或者镊子敲下已破裂的安瓿管顶端并将冻干管开口处在火焰上过一遍，并保持在火焰旁操作。
- 9) 甘油管使用：使用本甘油菌时可以用不用完全融解，在甘油菌表面蘸取少量涂板或进行液体培养即可。也可以完全融解后使用，但随着冻融次数的增加，细菌的活力会逐渐下降。