

## 燕麦琼脂培养基说明书

### ● 产品规格和内容：

包装名称	货号	包装含量	包装数量	保存条件/时间
燕麦琼脂培养基	CAT#: ACM1015S	250g	1 瓶	室温、干燥/24 个月

### ● 产品组分简介：

产品组分	燕麦琼脂培养基 配方 g/L	浓度
燕麦粉 (Oatmeal)	60.0g	6.0 %
Agar (琼脂粉)	12.5g	1.25 %

- PH 值( 25°C) 6.0±0.1, 本产品加入 PH7.0 的去离子水后 PH 接近 6.0, 可不调 ph 值直接使用。

### ● 产品说明

燕麦琼脂 (Oatmeal Agar) 培养基：主要用于霉菌和真菌的培养和扩繁，可促进大孢子 (macrospore) 的形成，辅助真菌的分类与鉴定。燕麦琼脂富含真菌生长所需的氮源、碳源、蛋白质及多种营养成分，特别适合激发丝状真菌产生大型分生孢子 (macroconidia)，是真菌学研究和临床检验中鉴别真菌形态的重要培养基之一，燕麦提供碳源、氮源、蛋白质及生长因子，琼脂提供凝固剂，6.0 的酸性 ph 提供适宜真菌生长的环境。燕麦琼脂中较低的营养成分有助于刺激微生物产生孢子结构，尤其是许多丝状真菌的分生孢子生长和酵母菌的厚垣孢子形成，因此特别适用于真菌形态学研究和菌种鉴定。

### ● 使用方法

- 1、称量：称取本品干粉 72.5 g，加入 0.9 L 去离子水。
- 2、溶解：搅拌加热至煮沸，使培养基大部分溶解，定容到 1L。配制过程中培养基呈乳白色至米色不透明溶液，有悬浮颗粒，此为正常现象，不影响使用。
- 3、灭菌：分装至适当容器后，121°C 高压灭菌 15 分钟，也可采用 121°C 高压灭菌 20 分钟。
- 4、倒板：灭菌后冷却至约 45-50°C，摇匀后倾注无菌培养皿，凝固后即可使用。

- 微生物灵敏度测试：接种以下质控菌株，30 °C 培养 24 ~ 72 小时

质控菌株	标准要求	特征性反应
黑曲霉 (ATCC 16404)	生长良好 (PR ≥ 0.5)	白色菌丝，黑色孢子
白色念珠菌 (ATCC 10231)	生长良好 (PR ≥ 0.5)	白色菌落
酿酒酵母 (S288C)	生长良好	白色菌落

● 储存条件与有效期

- 干粉储存：2~25℃干燥、避光、密封保存，有效期 24 个月，用后立即旋紧瓶盖。
- 制备平板：2~8℃避光保存，30 日内用完。
- 受潮、结块、变色、溶解异常，干粉禁止使用。

● 注意事项

- 搅拌加热至煮沸，使培养基完全溶解。配制过程中培养基呈乳白色至米色不透明溶液，有悬浮颗粒，此为正常现象，不影响使用。

- 高温、长时间灭菌会导致培养基颜色变深，营养降解，影响菌落形态分化。
- 本品仅供微生物实验科研使用，不可用于临床诊断、食品药品治疗。

2nd Lab  
For a Better Lab