

Certificate of Analysis

菌种名称: 酿酒酵母

Saccharomyces cerevisiae

编号: 185415

产品形式: 200μL 冻干粉

储藏条件: 2~8°C



有效期: 6年

安全等级: 1级, 超净台或安全柜操作



收货须知: 收货当天发现异常, 请在 24 小时内及时联系客服, 逾期视为收货良好; 干粉一次用完不得留存, 活化 1~2 代后恢复活力即可使用, **斜面、菌液使用详见附页**。请严格按照本说明进行活化, 否则造成菌种异常、失活等情形, 不予提供补发服务。

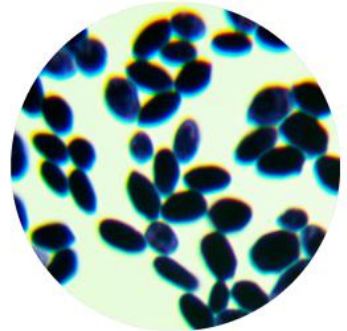
培养条件: 30°C, 好氧, YM 培养基, 24~48h。YM 培养基: 酵母膏 3.0g, 麦芽提取物 3.0g, 葡萄糖 10.0g, 蛋白胨 5.0g, 琼脂 20.0g (液体培养基不含), 蒸馏水 1.0L, pH 6.2±0.2。121°C, 15min 灭菌。

活化步骤:

- ①准备 1 支含有 5~10mL 液体培养基的试管和 2 个平板;
- ②安全柜中打开, 用酒精灯灼烧顶部, 后迅速滴上无菌水使之破裂, 随后用镊子将其敲碎;
- ③吸取 0.5mL 液体培养基打入冻干管, 充分溶解后重新打回液体试管中, 混匀;
- ④吸取 0.2mL 菌悬液打入平板中, 涂布均匀, 重复两次获得两个平板;
- ⑤将液体试管和平板全部置于上述培养条件下培养, 菌种长出即可使用。



单菌落图



镜检图

复苏质量记录: 根据活化要求进行活化, 并划线观察单菌落, 记录结果如下:

项目	测试结果			
复活性:	可复活, 24h, 液体培养基浑浊, 平板菌层明显; 菌液划线平板, 菌落典型			
菌落形态: (如上图)	大小: 1-2mm	形状: 圆形	边缘: 整齐	透明度: 不透明
	颜色: 乳白色	隆起度: 中间凸起	表面: 明亮	质地: 易挑起
结论:	复活性好, 菌落形态无异常, 合格			

质检员/日期: 李炫磊 2021.09.29

审核员签字:

李旭坤

附页 活化形式（培养基、培养条件同上）

■ 斜面

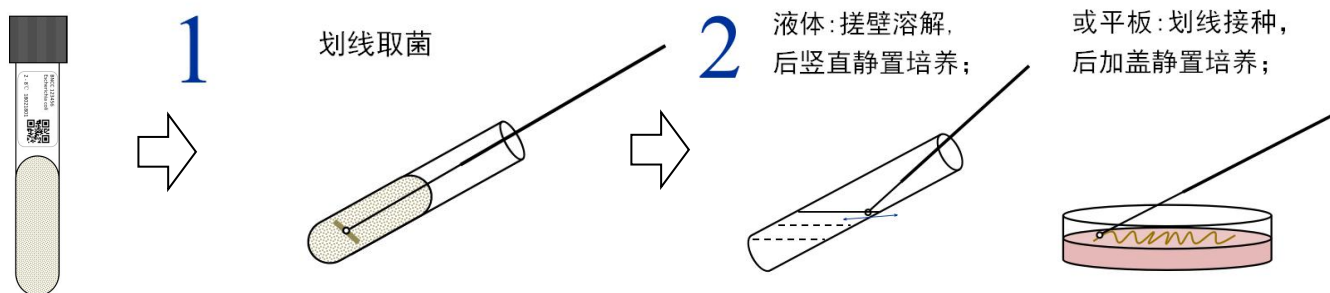
储藏条件： 2~8℃

产品形式： 14mm 斜面

有效期： 30 天

使用事项

1. 本菌株已经活化好，可直接使用。若暂不使用，应按上述条件要求进行保存。
2. 长时间存放，会导致活力下降，需转接活化一次再使用；
3. 转接方法：在无菌环境下，用无菌接种环挑取斜面菌落 1-2 环，转接到新的固体或液体培养基中，按要求培养完成即可；
4. 请在 5 代以内使用，5 代后建议销毁；
5. 菌株收到后应当在有效期内使用。



■ 菌液

储藏条件： 2~8℃

产品形式： 10mL 菌液

有效期： 10 天

使用事项

1. 本菌株已经活化好，可直接使用。若暂不使用，应按上述条件要求进行保存。
2. 长时间存放，会导致活力下降，需转接活化一次再使用；
3. 转接方法（如下图）：在无菌环境下，移液枪或吸管吸取菌液转接到新的固体或液体培养基中，培养完成即可；
4. 请在 5 代以内使用，5 代后建议销毁；
5. 菌株收到后应当在有效期内使用。

