

菌种名称: 酿酒酵母

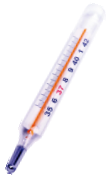
*Saccharomyces cerevisiae*

编号: 187280

产品形式: 200 $\mu$ L 冻干粉

保存期限: 冻干管 6 年

安全等级: 一级, 超净台或安全柜操作



储藏条件: 2~8 $^{\circ}$ C



**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, 即可正常科研使用。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。

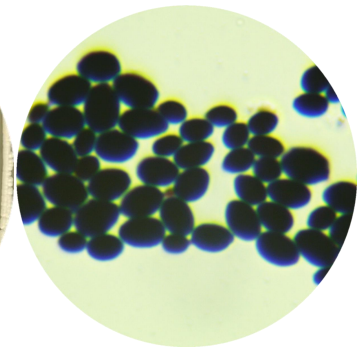
**培养条件:** 28~30 $^{\circ}$ C, 好氧, YM 培养基。YM 培养基: 酵母提取物, 3.0 g 麦芽提取物, 3.0 g 葡萄糖, 10.0 g 蛋白胨, 5.0 g 琼脂, 20.0 g 蒸馏水 1000 ml, pH 6.2 +/- 0.2, 121 $^{\circ}$ C, 15min。

**转接步骤:**

①准备 1-2 个 YM 平板; ②解剖管表面消毒后在安全柜中打开, 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 无菌水打入冻干管, 充分溶解后直接吸取菌悬液 (200  $\mu$ l/个) 打到 YM 平板上, 均匀涂布; ④将平板置于上述培养条件下培养, 24-48h。



菌落图



镜检图

**复苏质量记录:** 根据活化要求, 对以上菌株进行活化, 记录结果如下:

| 项目    | 测试结果   |
|-------|--|
| 复活性:  | 可复活, 40h, YM 平板划线菌落明显  |
| 菌落形态: | 大小: 中等<br>颜色: 乳白色<br>形状: 圆形<br>边缘: 边缘整齐<br>干湿: 湿润<br>光滑: 光滑<br>透明度: 不透明<br>隆起度: 凸起 |
| 结论:   | 复活性好, 且菌落形态无异常, 与上图完全一致, 合格  |

质检员/日期: 方文静 2019.9.18

审核员签字: 孙福福