

提示：请严格按照说明书操作,如未按说明书操作，本中心不承担售后。

菌种说明

感谢您使用上海保藏生物技术中心（SHBCC）提供的微生物菌种。本中心目前有标准菌种（斜面、甘油菌、穿刺菌和冻干粉四种形式）、基因工程菌种（斜面、甘油菌和穿刺菌三种形式）、食用益生菌和工业发酵菌种，基本涵盖了环境、工业、农业、分析、食品、药用真菌等各类生产和科研微生物。

一 菌种简介

菌种名称	深红酵母
编号	SHBCC D24864=CICC 1235
规格	冻干粉
菌种主要应用	用于酿造酱油

二 保存条件

斜面、穿刺菌和冻干粉应在 4-10 度保存，甘油菌在 -80 度保存。

三 培养条件

培养基	5°Bé麦芽汁 1.0L（或用 MEB 代替），琼脂 15.0g，自然 pH。
培养温度	28 度
培养时间	3-5 天
培养条件	需氧培养

四 活化步骤

冻干粉首次活化，将菌粉甩至底部，将尖头一侧用酒精消毒后敲开，取 0.2-0.3ml 溶解液加入至菌种管中，轻轻弹至菌粉混合均匀，用无菌吸头全部吸出溶解液，全部接种至 2 支斜面上培养。注意真空菌种管一旦敲开里面的冻干粉就必须全部被用掉，留着也没用。如果有不明白之处，应先与我中心联系，避免不必要的损失(021-59199805,微信：18049726547)。

五 注意事项

- 1 微生物菌种应保存于低温、清洁和干燥的地方，室温放置时间过长会导致菌种衰退；
- 2 菌种操作在无菌条件下进行，接种完毕应该灭菌再做丢弃处理；
- 3 斜面菌种和穿刺菌种保存时间通常为 3-6 个月，应根据菌种状况及时结转；冻干粉保存时间通常是 2-25 年；甘油菌保存时间为 2-5 年。