

# Compact Dry™ YMR快速霉菌酵母测试皿



- 霉菌：霉菌色棉状菌落  
酵母：蓝色或白色~淡黄色菌落
- 培养条件：25℃±2℃下培养48-72h

主要成分	:	选择性试剂、凝胶、显色指示剂
存储条件	:	室温 (1-30℃)
保质期限	:	18个月
产品规格	:	Compact Dry YMR 40枚/盒 Code 06777
		Compact Dry YMR 240枚/箱 Code 06778
		无菌均质袋 (带滤膜) 500个/箱 Code 01540
		无菌均质袋 (不带滤膜) 1000个/箱 Code 01541

Compact Dry测试皿采用日水独有专利技术生产

日水Compact Dry™ YMR快速霉菌酵母测试皿，是一种预先制备好的，含有选择性试剂、凝胶、显色指示剂。



霉菌酵母数=14

测试皿中含有显色指示剂，使菌落显蓝色。部分酵母显白色~淡黄色菌落。

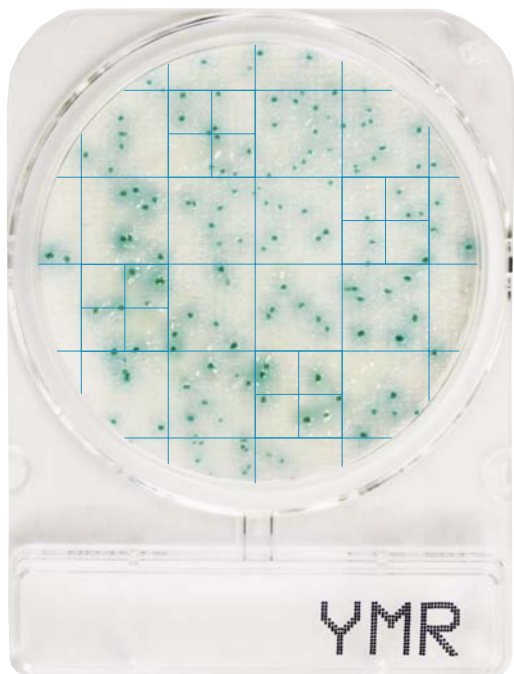


霉菌酵母数=0

测试皿上没有任何菌落生长。

# Compact Dry™ YMR

## 快速霉菌酵母测试皿



霉菌酵母数=148  
测试皿上有较多菌落生长。建议菌落数范围不超过150。



霉菌48h时，典型生长图示  
霉菌酵母数=7  
霉菌从中心点向外生长，霉菌生长轮廓显色，可直接判读。通过透光板判读，更清晰。

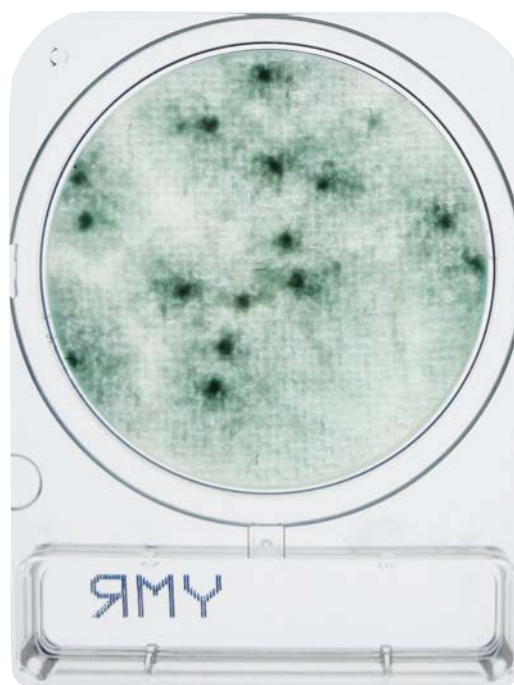
# Compact Dry™ YMR

## 快速霉菌酵母测试皿



霉菌酵母数=440

测试皿上菌落数较多，通过透光板判读，更清晰。

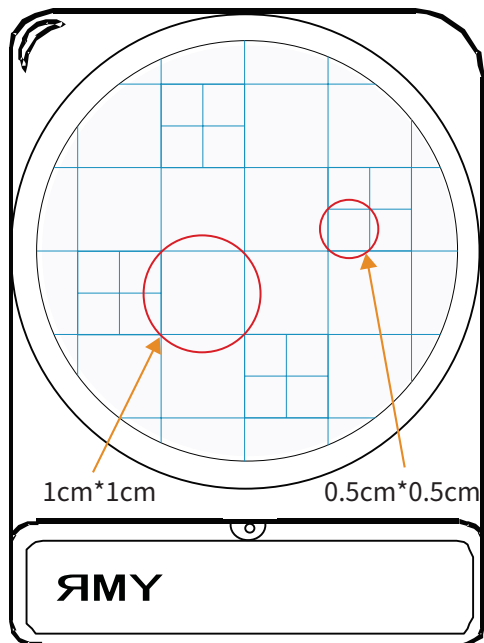


霉菌酵母数=17

霉菌菌落呈棉絮状形态，可正面判读，也可通过透光板反面判读。

# Compact Dry™ YMR

## 快速霉菌酵母测试皿



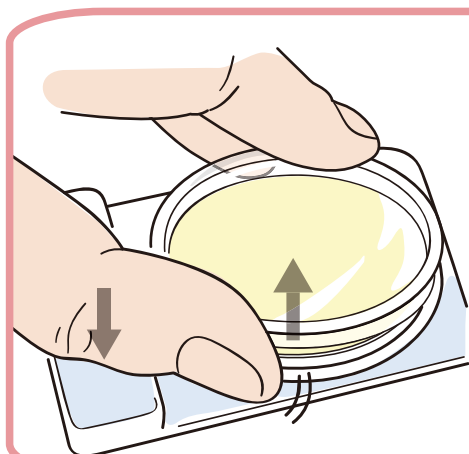
测试皿面积为20cm<sup>2</sup>，当菌落数超过150。为了估算菌落数，可以选取1个或者数个有代表性的小方格，计算平均菌落数，再乘以对应倍数，可得到整个测试皿的菌落数。

霉菌酵母数 (>150)

=平均每格菌落数 (1cm\*1cm) \* 20

=平均每格菌落数 (0.5cm\*0.5cm) \* 80

### 开盖技巧:

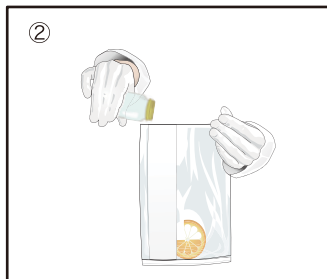


大拇指关节压住测试皿，指尖从盖子边缘底部，往上提起，可轻松打开。

### 样品制备

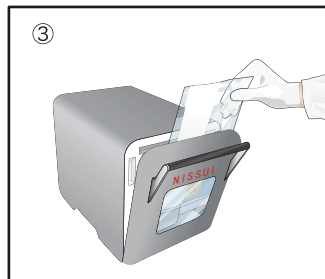


① 制备1:10或者更大稀释倍数的样品稀释液。称取或者吸取食物样品, 置入合适的无菌容器内。



② 加入适量无菌稀释液。

无菌稀释液包括: 磷酸盐缓冲液或生理盐水 (GB4789), 0.1%蛋白胨水, 蛋白胨盐水稀释液 (ISO方法6887), 缓冲蛋白胨水 (ISO方法6579), 不含亚硫酸氢盐的Letheen肉汤或蒸馏水等。

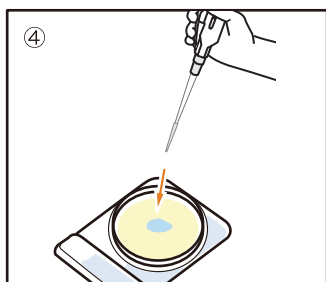


③ 搅拌或均质样品。

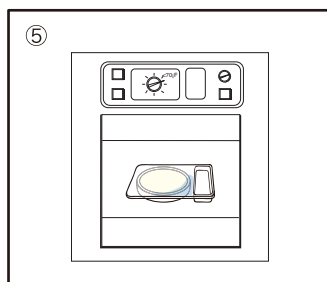
如样品稀释液调pH6.5-7.5

- 酸性样品用1N NaOH
- 碱性样品用1N HCL

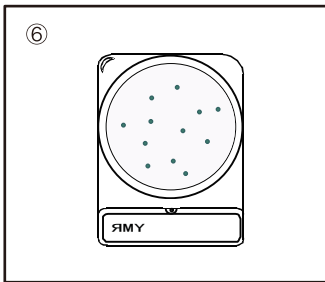
### 接种培养



④ 在测试皿中央接种1 mL的样品液, 样品液自动向平板四周均匀扩散。(培养基面积为20cm<sup>2</sup>)



⑤ 倒置放入培养箱中, 25°C±2°C下培养48-72h



⑥ 倒置于白色背景或透光板, 目视和菌落计数器均可。