

Potato Dextrose Broth

MP-2606

این محیط برای رشد و شمارش کپکها و مخمرها در صنایع لبنی توسط انجمن بهداشت عمومی آمریکا (American Public Health Association) در سال 1978 توصیه گردید.

مواد تشکیل دهنده (گرم در لیتر):

Potato Dextrose MP-2605 MP-2606

Potato extract4
Glucose.....20
pH : 5.6 ± 0.2 (at 25 C)

دستورالعمل :

24 گرم از پودر را به 1 لیتر آب مقطر یا دیونیزه اضافه نمائید و آنرا بجوشانید تا کاملاً حل گردد سپس آنرا در دمای 121° C و فشار 15 پوند به مدت 15 دقیقه اتوکلاو نمائید.

پوتیتو دکستروز براث

محیطی است که برای کشت و شمارش کپکها و مخمرها مورد استفاده قرار میگیرد. عصاره سیب زمینی به همراه قند به رشد سریع قارچها کمک میکند و تنظیم pH محیط به وسیله اسید تارتاریک به 5/6 مانع رشد گونه های میکروبی میگردد. اگر بخواهیم از محیط برای شمارش کپکها و مخمرها استفاده نمائیم باید pH محیط را با استفاده از اسید تارتاریک 10٪ به 3/5 برسانیم. برای این کار هنگامیکه دمای محیط به 50 ° C رسید 1 میلی لیتر اسید لاکتیک 10٪ به 100 میلی لیتر محیط استریل شده اضافه مینمائیم. پس از اسیدی کردن محیط از حرارت دادن دوباره آن خودداری نمائید. برای انکوبه کردن؛ محیط کشت داده شده را به مدت 4-5 روز در دمای 21 ° C نگهداری و کلنی های کپک؛ قارچ و یا مخمر رشد کرده را شمارش می نمائیم.

شرایط نگهداری :

در جای خشک و دور از نور مستقیم و در حرارت 15° C تا 25° C نگهداری نمائید. پس از استفاده درپوش را محکم ببندید. محیط آماده را در دمای 8-2° C نگهداری نمائید.

کنترل کیفی :

ظاهر پودر: زرد کم رنگ، خشک و یکدست

قدرت ژلاتینی: مایع

رنگ و شفافیت: زرد کم رنگ و شفاف

عامل کشت داده شده نتیجه رشد

+	1
+	2
+	3

1-*Aspergillus niger* ATCC 16404
2-*Candida albicans* ATCC 10231
3-*Saccharomyces cerevisiae* ATCC 9763