

BacterLab Division



## MÔI TRƯỜNG NUÔI CẤY VI SINH VẬT

**BacterPlate™ Plate Count Agar (PCA)**

Môi trường đổ sẵn trên đĩa petri 90mm dùng để đếm khúm khuẩn.  
Áp dụng xác định tổng số vi khuẩn hiếu khí.

**Code: 05001**



## I. MỤC ĐÍCH SỬ DỤNG

- **BacterPlate™ Plate Count Agar (PCA)** có chứa glucose và yeast extract được sử dụng để đếm vi khuẩn hiếu khí trong sữa, thịt, các sản phẩm từ thịt và các sản phẩm thực phẩm khác, cũng như cho các phân tích về dược phẩm, mỹ phẩm và các nguyên liệu liên quan. Môi trường được sử dụng để định lượng psychrotrophic

## II. NGUYÊN TẮC

- **BacterPlate™ Plate Count Agar (PCA)** với thạch nền là Plate Count Agar của Biokar – Pháp có khả năng định lượng vi khuẩn hiếu khí trong mẫu sữa, thịt và các sản phẩm thực phẩm khác. Kết quả thu được (không có sữa thêm vào môi trường) rất phù hợp để đếm vi khuẩn làm nhiễm các mẫu sữa nguyên chất đã thanh trùng. Môi trường dễ đọc, kích thước khuẩn lạc tương đối, vì vậy việc đếm, liệt kê sẽ rất dễ dàng, đơn giản.
- Các chất dinh dưỡng được cung cấp bởi Tryptone, vitamin chiết xuất từ nấm men, và glucose được sử dụng như là nguồn năng lượng có lợi cho sự phát triển của vi khuẩn.

## III. THÀNH PHẦN

Trong 1 lít môi trường (tham khảo)

Trypton	5,0 g
Yeast extract	2.5 g
Glucose	1,0 g
Agar	12,0 g

pH của môi trường hoàn chỉnh ở 25<sup>0</sup>C: 7.0 ± 0.2

*\*Lưu ý: thành phần này mang tính chất tham khảo ngoài ra công ty chúng tôi sẽ pha chế thành phần theo yêu cầu hoặc theo hồ sơ thầu.*

## IV. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

### • Nuôi cấy bề mặt

1. Để các đĩa ổn định tại nhiệt độ phòng. Làm khô đĩa trong tủ ẩm bằng cách hé một phần đĩa petri
2. Chuyển 0,1 mL mẫu cần kiểm tra và các nồng độ pha loãng của nó vào đĩa petri.
3. Trãi đĩa bằng que cấy tam giác.
4. Ủ ở 30 ± 1°C trong 72 ± 3h
5. Để phát hiện vi khuẩn psychrotrophic trong thực phẩm (NF ISO 17410), ủ các đĩa trong 10 ngày ở 6,5 °C.

- **Phương pháp đổ đĩa**

1. Chuyển 1 mL mẫu cần phân tích và các nồng độ pha loãng nối tiếp của nó thành Petri vô trùng
2. Đổ khoảng 15 mL môi trường nóng chảy được giữ ở 44-47 °C vào mỗi đĩa petri.
3. Trộn đều và chờ môi trường đông lại.
4. Ủ ở 30 ± 1°C trong 72 ± 3h

## V. ĐỌC KẾT QUẢ

Sau khi ủ, quan sát sự phát triển của vi khuẩn và sự xuất hiện của các khuẩn lạc:

- Đếm số lượng khuẩn lạc trên đĩa chứa ít hơn 300 khuẩn lạc.
- Khuẩn lạc của vi khuẩn hiếu khí có màu trắng đục hoặc trắng sữa.
- Độ đồng nhất: Môi trường đồng nhất về màu sắc, không lợn cợn, không tách lớp.
- Màu sắc môi trường: Thạch màu hổ phách nhạt.
- Độ vô trùng: không có vi khuẩn/vi nấm mọc sau khi ủ 35 – 37°C/ 48 – 72h.

## VI. KẾT QUẢ KIỂM TRA CHẤT LƯỢNG SẢN PHẨM

**BacterLab** kiểm tra chất lượng mỗi lô sản phẩm bằng chủng chuẩn ATCC:

CHUNG VI SINH VẬT		KẾT QUẢ NUÔI CẤY Ở 37°C
<i>E. coli</i> WDCM 00012	Phát triển sau 24 giờ	Tỉ suất tăng trưởng $P_R \geq 70\%$
<i>Staphylococcus aureus</i> WDCM 00034		Tỉ suất tăng trưởng $P_R \geq 70\%$
<i>Bacillus subtilis ssp. Spizizenii</i> WDCM 00003		Tỉ suất tăng trưởng $P_R \geq 70\%$

## VII. ĐIỀU KIỆN BẢO QUẢN VÀ VẬN CHUYỂN

- Bảo quản lưu trữ: 2 – 8°C.
- Vận chuyển: Nhiệt độ môi trường.

## VIII. QUY TẮC ĐÓNG GÓI

- Đóng gói: 10 đĩa/hộp hoặc theo yêu cầu của khách hàng.

## IX. HẠN SỬ DỤNG

- Hạn sử dụng: 03 tháng kể từ ngày sản xuất.

*BacterLab is Brand of LABone Scientific Equipment Co.ltd.*

Nhà máy: Số 228/13/3 Nguyễn Thị Lăng, Xã Tân Phú Trung, Huyện Củ Chi, Tp.HCM

Hotline: 0978 782 147 | Email: [info@labone.vn](mailto:info@labone.vn) | Website: [www.labone.vn](http://www.labone.vn)