

菌种说明

一、菌种简介

- 1、菌种名称：发酵毕赤酵母 *Pichia fermentans*
- 2、菌种编号：CICC 33123
- 3、生物危害程度：四类

二、储存条件

冻干菌种和试管斜面请置于2°C~8°C冷藏。西林瓶菌种请置于-18°C~-33°C冷冻。

三、培养条件

- 1、培养基编号：CM0077 5°Bé麦芽汁琼脂
- 2、培养基成分：5°Bé麦芽汁 1.0L（或用MEB代替），琼脂 15.0g，自然pH。推荐使用商品化成品培养基。
- 3、需氧类型：好氧
- 4、培养温度：28

四、注意事项

- 1、菌种常规培养时间：细菌1-2天，酵母3天，霉菌5-7天，大型真菌 7-10天。
- 2、试管斜面菌种请尽快转接，不建议长期存放。
- 3、初次使用时请按照本说明书推荐条件进行复活培养，如使用其它类型培养基或培养条件造成菌种不活等损失，CICC不负责任。
- 4、使用者应保证菌种的安全存储和操作，带菌废弃物应高压灭菌处理后丢弃。
- 5、与菌种相关的其它信息请参阅CICC网站(www.china-cicc.org)。



中国工业微生物菌种保藏管理中心 地址：北京市朝阳区酒仙桥中路24号院6号楼
邮编：100015 电话：010-53218300/11 传真：010-53218307 网址：www.china-cicc.org