



SC/-Ura Broth

储存条件: RT 保存, 36个月

产品简介:

酵母 SD 培养基 (Synthetic Dextrose Minimal Medium) 又称酵母基础培养基或酿酒酵母营养缺陷型筛选培养基, 成分包括 YNB (含硫酸铵, 不含氨基酸)、葡萄糖、17 种氨基酸和核苷酸分子。YNB (yeast nitrogen base) 为酵母生长提供生长因子和无机盐, 硫酸铵作为无机氮源, 葡萄糖作为发酵碳源。

SC 培养基是一种不含碳源的酵母基础培养基, 与酵母 SD 培养基相比, 缺少了碳源, 实验者可根据试验需要添加葡萄糖, 半乳糖, 棉子糖, 果糖, 蔗糖等作为酵母的碳源使用。

使用方法:

1. 液体培养基配置

SC Broth 为液体培养基, 称取 4g SC Broth 加入 450 mL 蒸馏水中, 搅拌溶解(不用调 pH 值), 121°C-15min 高压灭菌, 使用前加入 50 mL 已过滤除菌的 20%葡萄糖溶液, 或者其它碳源。

2. 固体培养基配置

SC Broth 为液体培养基, 称取 4g SC Broth 加入 450 mL 蒸馏水中, 搅拌溶解(不用调 pH 值), 再加入 10g 琼脂, 121°C-15min 高压灭菌, 灭菌完成后加入 50 mL 已过滤除菌的 20%葡萄糖溶液, 或者其它碳源, 混匀倒平板, 4°C冰箱避光储存。

注意事项:

1. 在配制 SC 缺陷培养基时, 培养基会变色, 由浅黄到深褐色不等, 对酵母的生长不会产生严重影响。
2. DO 和 SC 培养基均不含葡萄糖 (如下图)。葡萄糖高温灭菌会有碳化现象, 控制好灭菌温度和时间, 葡萄糖的微量碳化对实验并无太大影响。如有特殊要求 (毕赤酵母) 可将 20%葡萄糖单独灭菌, 待使用时再加入。



图 SD Broth 和 SC Broth 的差异

3. SC 缺陷培养基的 pH 值在 5.5-6.5 范围内都是比较适合酵母生长的，本公司缺陷培养基 pH 已经过调试，使用时只需要稍微调整即可。
4. SC 缺陷培养基成分比较复杂，多为易吸潮的成分，称取完后应及时旋紧瓶盖，并置于干燥避光处储存。严重结块后应废弃不再使用。