天净沙系列

CAT#:211259-250

常温运输和保存

BINGENE

酿酒酵母产孢培养基

使用手册 V1.0

江苏天净沙基因诊断技术有限公司

网址： www.bingene.com；电话：400-6005850；电邮：order@bingene.com

产品及特点

诱导酵母产孢进而获得单倍体是进行酵母遗传学和育种工作极为关键的一步，它既是性状遗传分析所必需，又可为杂交作好亲本的准备。但常用的酵母产孢培养基并不一定对酿酒酵母最优，为此，本公司开发了专门针对酿酒酵母的产孢培养基，它具有下列特点：

1. 即开即用，用户不需要再优化各种条件。
2. 尤其适用于酿酒酵母。
3. 产孢率不低于 50%。

规格及成分

成份	编号	规格	包装材料
酿酒酵母产孢培养	211259	250mL	250mL 本色瓶
使用手册	211259sc	1 份	无

运输及保存

常温运输和保存，有效期半年。

自备试剂

YPD 培养基

使用方法

1. 将酿酒酵母菌株接种于自备的 YPD 培养基上，28℃培养两天。
2. 期间微波炉加热或高压灭菌锅加热融化本产品，按常规操作在无菌条件下制备酿酒酵母产孢培养皿。
3. 将酿酒酵母接种到酿酒酵母产孢培养皿（上步制备）上 25℃培养 6-7 天。如果有必要，可以每天在显微镜下观察子囊孢子的形成情况，统计一个视野内酵母总数和子囊孢子数，每个梯度观察 5 个视野，计算产率。产率(%)=子囊孢子数量/总细胞数。
4. 一般 5-7 天后，产孢率不低于 50%。

关联试剂

子囊孢子染色试剂盒