

## SD/ -His/-Leu/-Ura/-Lys 产品说明书

### ● 产品规格和内容:

| 包装名称                             | 货号                | 包装含量                  | 数量   | 保存条件/时间    |
|----------------------------------|-------------------|-----------------------|------|------------|
| SD/-His/-Leu/-Ura/-Lys Broth     | CAT# : YM3412L-01 | 13.7g (可配 0.5L 液体培养基) | 5 袋  | 室温干燥/24 个月 |
| SD/-His/-Leu/-Ura/-Lys Broth     | CAT# : YM3412L-02 | 13.7g (可配 0.5L 液体培养基) | 10 袋 | 室温干燥/24 个月 |
| SD/-His/-Leu/-Ura/-Lys with Agar | CAT# : YM3412S-01 | 23.7g (可配 0.5L 固体培养基) | 5 袋  | 室温干燥/24 个月 |
| SD/-His/-Leu/-Ura/-Lys with Agar | CAT# : YM3412S-02 | 23.7g (可配 0.5L 固体培养基) | 10 袋 | 室温干燥/24 个月 |

### ● 产品组分与配方:

| 产品组分                              | SD/-His/-Leu/-Ura/-Lys Broth 配方/L | SD/-His/-Leu/-Ura/-Lys with Agar 配方/L |
|-----------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------|
| YNB(无氨基酸)                         | 6.7g                              | 6.7g                                  |
| DO Supplement -His/-Leu/-Ura/-Lys | 0.6g                              | 0.6g                                  |
| 葡萄糖                               | 20g                               | 20g                                   |
| Agar                              |                                   | 20g                                   |

### ● PH 值( 25°C ): 5.8±0.1

### ● 产品说明

SD/-His/-Leu/-Ura/-Lys 为酵母筛选用培养基, 是一种由确定成分组成的全合成酵母培养基。SD/-His/-Leu/-Ura/-Lys 缺失 L-组氨酸、L-亮氨酸、尿嘧啶、L-赖氨酸, 含有除 L-组氨酸、L-亮氨酸、尿嘧啶、L-赖氨酸外的 17 种氨基酸和腺嘌呤, 广泛应用于酵母互作和酵母离子耐受, 功能互补及各种野生型酵母, 部分突变型酵母的鉴定、筛选和培养试验。

### ● 使用方法

SD/-His/-Leu/-Ura/-Lys Broth 为 SD/-His/-Leu/-Ura/-Lys 液体培养基, 取 SD/-His/-Leu/-Ura/-Lys Broth 培养基一袋, 加蒸馏水 450ml 搅拌溶解后, 定容到 0.5L(不用调 pH 值), 121°C-15min 高压灭菌, 灭菌后温度降到 30 度以下使用。

SD/-His/-Leu/-Ura/-Lys with Agar 为 SD/-His/-Leu/-Ura/-Lys 固体培养基, 取 SD/-His/-Leu/-Ura/-Lys with Agar 培养基一袋, 加蒸馏水 450ml 溶解(Agar 不溶), 定容到 0.5L(不用调 pH 值), 121°C-15min 灭菌, 灭菌后温度降到 55 度以下倒平板即可。

### ● 注意事项

1. 若发现有严重吸潮现象, 停止使用或酌情增加用量。若配制少于 0.5L, 按比例加入即可。
2. 葡萄糖可以 121°C-15min 或 115°C-20min 灭菌, 灭菌后培养基颜色偏棕黄色, 对酿酒酵母生长影响不大(高温会使葡萄糖发生美拉德反应, 美拉德反应亦称非酶棕色化反应, 是羰基化合物(还原糖类)和氨基化合物(氨基酸和蛋白质)间的反应, 经过复杂的历程最终生成棕色甚至黑色的的大分子物质拟黑素)。