

SD/ -Ser 产品说明书

● 产品规格和内容:

包装名称	货号	包装含量	包装数量	保存条件/时间
SD/-Ser Broth	CAT#: YM3113L-01	13.7g (可配 0.5L SD/-Ser 液体培养基)	5 袋	室温干燥/24 个月
SD/-Ser Broth	CAT#: YM3113L-02	13.7g (可配 0.5L SD/-Ser 液体培养基)	10 袋	室温干燥/24 个月
SD/-Ser with Agar	CAT#: YM3113S-01	23.7g (可配 0.5L SD/-Ser 固体培养基)	5 袋	室温干燥/24 个月
SD/-Ser with Agar	CAT#: YM3113S-02	23.7g (可配 0.5L SD/-Ser 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/-Ser Broth 配方/L	SD/-Ser with Agar 配方/L
YNB(无氨基酸)	6.7g	6.7g
DO Supplement -Ser	0.75g	0.75g
葡萄糖	20g	20g
Agar		20g

● PH 值(25°C): 5.8±0.1

● 产品说明

SD/-Ser 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/-Ser 只缺失 L-丝氨酸, 含有除 L-丝氨酸外的 19 种必需氨基酸和腺嘌呤, 尿嘧啶, 因此可以用来筛选含有表达 L-丝氨酸合成基因的质粒的酵母菌株, 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/-Ser Broth 为 SD/-Ser 液体培养基, 取 SD/-Ser 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/-Ser with Agar 为 SD/-Ser 固体培养基, 取 SD/-Ser 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大分子物质拟黑素)。