

วิธีการเตรียมอาหารแข็งสำหรับเพาะเลี้ยงเชื้อราสูตรพีดีเอ

1. ชั่งพีดีเอสำเร็จรูป 19.50 g เติมน้ำกลั่นละลายในขวดปริมาตรขนาด 500 ml นำไปกวนบนเครื่องกวนสารให้ละลายเป็นเนื้อเดียวกัน

2. นำไปนึ่งฆ่าเชื้อที่อุณหภูมิ 121 °C ภายใต้อัตราความดัน 15 ปอนด์ต่อตารางนิ้วเป็นเวลา 15 นาที

วิธีการเตรียมอาหารแข็งที่ทำจากหัวมันฝรั่งสด

ส่วนประกอบดังนี้

หัวมันฝรั่งสดปอกเปลือกหั่นเป็นลูกเต๋า	200.0	g
D-Glucose	20.0	g
Agar	15.0	g
น้ำกลั่น	1.0	L

1. นำหัวมันฝรั่งสดมาปอกเปลือกแล้วหั่นเป็นขนาดลูกเต๋า ชั่งให้ได้ 200.0 g

2. เตรียมหม้อต้มน้ำกลั่นในปริมาณ 1 L แล้วใส่หัวมันฝรั่งที่ได้ 200.0 g จากข้อ 1 ลงไปต้มจนสุกได้น้ำที่ต้มออกมาเป็นสีเหลืองอ่อนๆ

3. ใช้ผ้าขาวบางกรองเอากากของหัวมันฝรั่งออกให้เหลือน้ำที่ต้มได้เท่านั้น โดยทำการกรองหลายๆครั้งเพื่อให้ได้น้ำที่ไม่มีกากหัวมันฝรั่งเหลืออยู่

4. เติม D-Glucose ลงไป 20.0 g และ Agar 15.0 g ละลายในน้ำหัวมันฝรั่งที่กรองได้จากข้อ 3 ในขณะที่ยังร้อนๆอยู่

5. นำอาหารเลี้ยงเชื้อที่เตรียมได้ใส่ในขวดปริมาตร 500 ml นำไปนึ่งฆ่าเชื้อที่อุณหภูมิ 121 °C ภายใต้อัตราความดัน 15 ปอนด์ต่อตารางนิ้วเป็นเวลา 15 นาที

วิธีการเตรียมอาหารเหลวสูตร (LM) ส่วนประกอบดังนี้

CaHPO ₄	1.0	กรัม
MgSO ₄	1.0	กรัม
น้ำตาล	30.0	กรัม
ปุ๋ยยูเรีย (N)	8.0	กรัม
ปุ๋ยฟอสเฟต (PK)	15.0	กรัม
น้ำกลั่น	1.0	ลิตร

1. ละลายส่วนผสมทั้งหมดในน้ำกลั่นในขวดปริมาตร 1 L เขย่าให้สารละลายเข้ากัน

2. นำไปนึ่งฆ่าเชื้อที่อุณหภูมิ 121 °C ภายใต้อัตราความดัน 15 ปอนด์ต่อตารางนิ้วเป็นเวลา 15 นาที

3. นำออกมาทิ้งไว้ให้เย็นที่อุณหภูมิห้อง ปรับค่า pH เท่ากับ 5

4. นำไปใช้ทันทีไม่ควรทิ้งไว้นาน