

آگار آگار

نام: Agar-agar



توضیحات

پودر آگار آگار یک ژلاتین گیاهی سفید و نیمه شفاف است که از جلبک دریایی گرفته می شود، محیط کشت آگار آگار یک محیط کشت جامد می باشد و با در نظر گرفتن مواد مغذی خود بسیار مناسب برای کشت باکتری یا قارچ می باشد. برای خرید محیط کشت آگار آگار با فروشگاه نرمال لابو در ارتباط باشید.

بررسی آگار آگار

پودر آگار آگار یک ژلاتین گیاهی سفید و نیمه شفاف است که از جلبک دریایی گرفته می شود. پودر آگار آگار در واقع همان آگار است که به عنوان یک ماده تثبیت کننده و ضخیم کننده استفاده می شود. آگار مخلوطی از دو جز است: آگارز پلی ساکراید خطی و مخلوط ناهمگنی از مولکول های کوچکتر به نام آگاروپکتین. این ترکیبات ساختار حمایت کننده ای را در دیواره سلولی گونه های خاصی از جلبک ها تشکیل می دهد و با جوشاندن آزاد می شود. این جلبک ها به نام آگاروفیت شناخته می شوند و متعلق به جلبک قرمز هستند. از نظر شیمیایی ، آگار پلیمری است که از زیر واحد های قند گالاکتوز تشکیل شده است. با توجه به این نکته که محیط کشت آگار آگار یک محیط کشت میکروبیولوژی می باشد باید بیان کرد که محیط کشت میکروبیولوژی (microbiological culture) که به ویژه به منظور رشد دادن میکروب ها (شامل باکتری ها، قارچ ها و ...) استفاده می گردد، و به علت دارا بودن آگار در ترکیب خود به صورت جامد بوده و متناسب با میکروارگانیسم ها و آزمایش های مورد نظر میتوان آنها را در لوله ظروف پتری و یا ظروف دیگر مورد استفاده قرار داد. با در نظر گرفتن این نکته که ترکیبات محیط های کشت می بایست بسیار دقیق و حساس باشد شرکت merck آلمان از تمامی تکنولوژی های روز دنیا بهره گرفته و محیط های کشت را با دقت و حساسیت هرچه تمام تر تولید می کند شما می توانید برای خرید محیط کشت آگار آگار با برند مرک آلمان با کارشناسان نرمال لابو ارتباط برقرار نمایید و. سفارش خرید خود را ثبت کنید. از آگار در ظرف پتری برای تهیه محیط رشد با استفاده از مخلوط آگار و سایر مواد مغذی استفاده می شود که در آن میکروارگانیسم ها ، از جمله باکتری ها و قارچ ها می توانند رشد کنند. آگار برای بسیاری از ارگانیسم ها قابل هضم نیست به طوری که رشد میکروب بر ژل مورد استفاده تأثیر نمی گذارد و پایدار می ماند. آگار معمولاً به صورت پودری قابل خرید است و می تواند با آب مخلوط شود و مانند ژلاتین آماده شود. سایر مواد برای تأمین نیازهای غذایی میکروب ها به آگار اضافه می شوند.

این ترکیب به عنوان یک ماده تأثیرگذار در دندانپزشکی ، به عنوان واسطه ای جهت تعیین دقیق نمونه بافت برای پردازش بافت شناسی ، برای ساختن پل های نمکی و پلاگین های ژل برای استفاده در الکتروشیمی ، به عنوان یک ماده طبیعی در شکل گیری خاک رس مدل سازی برای کودکان خردسال، به عنوان یک جز کودهای زیستی مجاز در کشاورزی ارگانیک، به عنوان یک بستر برای واکنش های رسپتین در ایمونولوژی و به عنوان جایگزین ژلاتین در امولسیون های عکاسی ، در تهیه کاغذ نقره و به عنوان جایگزین چسب ماهی مورد استفاده قرار می گیرد

ویژگی آگار آگار

مشخصات

نام:	محیط کشت آگار آگار
نام انگلیسی:	agar agar
ظاهر:	جامد
انحلال پذیری:	۲۰g/l
کیفیت:	MQ۵۰۰
ph Value:	۵.۰ - ۷ (g/l, H ₂ O, ۵۰ °C ۱۵)
کد مرک:	۱۰۰۰۷۳
شماره کاتالوگ:	۱۰۰۰۷۳-۱۰MG
Storage:	Store at +۲°C to +۳°C

نکات آگار آگار

محیط کشت آگار آگار یک محیط کشت جامد است . با توجه به این موضوع به علت دارا بودن آگار متناسب با میکروارگانیسم ها و آزمایش های مورد نظر میتوان آنها را در لوله ظروف پتری،پلیت و یا ظروف دیگر مورد استفاده قرار داد. در نظر داشته باشید که محیط کشت آگار در آب سرد نامحلول است ولی در صورتی که قصد آماده سازی این محیط کشت را داشته باشند ابتدا در آبجوش آن را حل کرده و سپس در ۳۵ تا ۴۰ درجه سانتی گراد یا کمتر سرد نموده به صورت ژل درمی آورند. آگار به عنوان ماتریکس رشد باکتری و گیاهان می باشد که به عنوان کشت بافت داخل پتريدیش قرار می گیرد.

آماده سازی محیط کشت آگار آگار:

برای آماده سازی محیط کشت آگار مراحل زیر باید انجام شود.

۲۸ گرم از محیط کشت را در ۱۰۰۰ میلی لیتر آب مقطر معلق کنید.

محیط را تا حد جوش گرم کنید تا محیط کاملاً حل شود.

با اتوکلاو کردن در فشار ۱۲۱ درجه سانتیگراد به مدت ۱۵ دقیقه استریل کنید.

تا دمای ۴۰-۳۵ درجه سانتیگراد سرد شود.

خوب مخلوط کنید و داخل صفحات استریل پتری بریزید.

کاربرد محیط کشت آگار آگار:

از آگار به طور معمول در آزمایشگاه برای کمک به تغذیه و رشد باکتری ها و سایر میکروارگانیسم ها استفاده می شود. ترکیبات تشکیل دهنده محیط کشت آگار آگار از آنجا که برای میکروارگانیسم ها قابل هضم نیست و نمی توانند آن را بخورند و از بین ببرند. به عنوان یک مکان مغذی برای رشد باکتری ها عمل میکنند.