

斜面菌种简易保存法

刘垂珥

(安徽省泾县微生物农药厂)

农用微生物一般需用较大数量的斜面菌种，但土法上马的小厂往往没有冰箱低温保存斜面菌种的条件。这里介绍两种斜面菌种的密封保存法，方法简便，效果良好，适于农村基层单位采用。

采用密封保存的斜面菌种，应当是刚成熟的新鲜斜面菌种，密封的操作应当尽量在严格的无菌条件下进行。需要保存的斜面菌种的密封方法具体如下：

1. 石蜡-松香密封法 取三份固体石蜡一份松香共同融化搅和均匀，把需要保存的斜面菌种的棉塞

在试管口外半公分处剪断。在无菌条件下，先把试管口残留棉塞放在酒精灯火焰上略略灼烧灭菌，再浸入融化的石蜡-松香中一分钟左右(试管口也应浸入一公分左右)，取出等石蜡-松香凝固即可。

2. 橡皮塞密封法 橡皮塞浸泡在70%酒精中。在无菌条件下，在酒精灯火焰上方，拔去需要保存的斜面菌种的棉塞，并取出浸泡在70%酒精中的橡皮塞在酒精灯火焰上略略灼烧，无菌操作将橡皮塞把斜面菌种的试管口塞紧即可。