



„Pożywki - czym skutkuje nieprawidłowe przechowywanie i przygotowanie w laboratorium? O tym jak skutecznie zabić pożywkę”.

Program szkolenia

1. Najczęstsze błędy przy przygotowaniu pożywek
2. Odpowiednia dokładność sprzętu do przygotowania pożywek
3. Suplementy i antybiotyki - jak i kiedy dodawać ?
4. Sterylizacja – czy wszystkie pożywki jałowimy w autoklawie?
5. Ubytek masy – istotny dla badań czy nie? Kiedy i jak należy sprawdzać?
6. Wrażliwość na światło – odpowiednie zabezpieczenie
7. Ustawianie pH po czy przed autoklawowaniem?
8. Woda – to też składnik pożywki
9. Zasady upłynniania pożywek agarowych
10. Szkło do przechowywania pożywek - czyste nie zawsze znaczy bezpieczne czyli sprawdzanie pozostałości detergentów
11. Świeżość pożywki - czyli jak długo przechowywać?
12. Przechowywanie pożywek bezpośrednio przed posiewem

Czas szkolenia: 3 godziny

Cena szkolenia za osobę: 500 zł/netto

Podana cena szkolenia obejmuje: udział w szkoleniu, materiały szkoleniowe i zaświadczenie o uczestnictwie w szkoleniu.