

四川省微生物资源共享平台

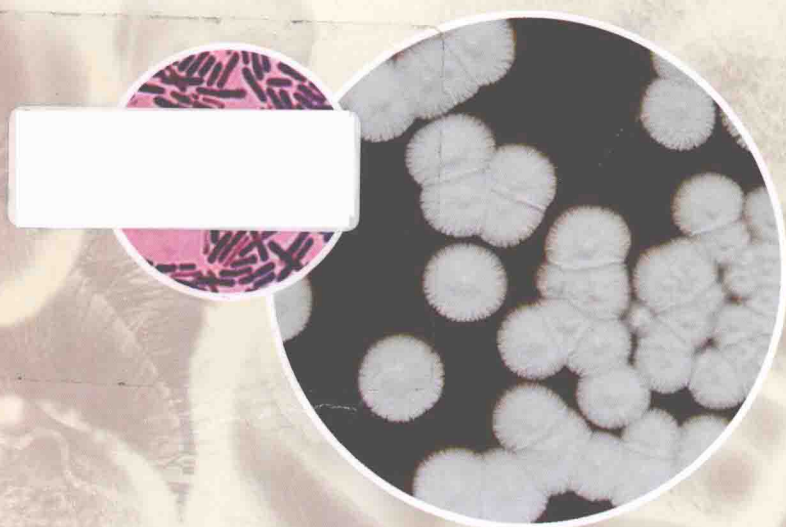
工业微生物菌种目录

2014版

Catalogue of Industrial Cultures

主 编 / 宋 萍

四川省微生物资源平台菌种保藏中心
中国工业微生物菌种保藏中心西南菌种站



四川科学技术出版社

四川省微生物资源共享平台

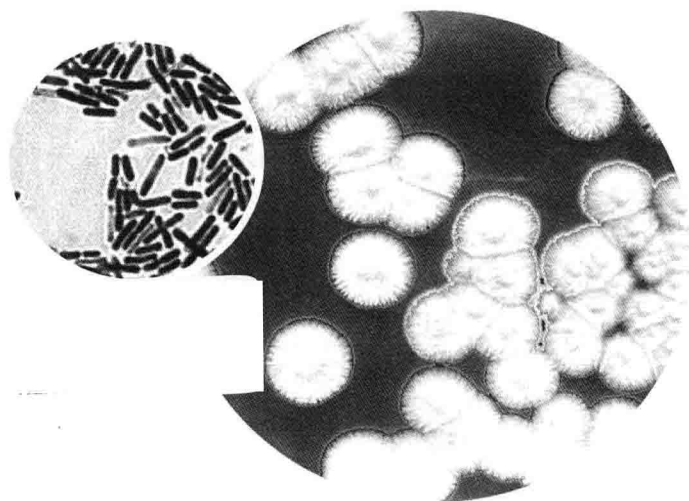
工业微生物菌种目录

2014版

Catalogue of Industrial Cultures

主 编 / 宋 萍

四川省微生物资源平台菌种保藏中心
中国工业微生物菌种保藏中心西南菌种站



四川科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

工业微生物菌种目录/宋萍主编. - 成都:四川科学技术出版社,2014.8

ISBN 978-7-5364-7955-5

I. ①工… II. ①宋… III. ①工业微生物学-菌种-专题
目录 IV. ①Z 88:Q 939.97

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2014)第 200931 号

工业微生物菌种目录

出品人 钱丹凝
主 编 宋 萍
责任编辑 李蓉君
责任出版 欧晓春
出版发行 四川科学技术出版社
成都市三洞桥路 12 号 邮政编码 610031
官方微博:[http://e. weibo. com/sckjcb](http://e.weibo.com/sckjcb)
官方微信公众号:sckjcb
传真:028-87734039
成品尺寸 185mm × 260mm
印 张 17.25 字数 400 千
印 刷 成都市火炬印务有限公司
版 次 2014 年 8 月第一版
印 次 2014 年 8 月第一次印刷
定 价 120.00 元
ISBN 978-7-5364-7955-5

■ 版权所有·翻印必究 ■

■ 本书如有缺页、破损、装订错误,请寄回印刷厂调换。

■ 如需购本书,请与本社邮购组联系。

地址/成都市三洞桥路 12 号 电话/(028)87734035 邮政编码/610031

编写人员

主 编 宋 萍

副 主 编 夏友书 陈 功 王 柱 冯 霞
陈宏毅

编写人员 (以姓氏笔画为序)

王 柱 王菊英 王宪斌 冯 霞
艾丽华 刘 义 宋 萍 张蓓蓓
张晓娟 周光燕 范菊仙 温尤芬

前 言

微生物在自然界的作用极其复杂,其生命活动与人类和动植物的生存有着密切的关系,在物质循环、维系生物圈平衡方面,发挥着其他生命形式无法取代的重要作用。没有微生物的存在,没有它们对各种物质所进行的各种转化,其他生命也将终止。微生物是地球上分布最为广泛、生物多样性最为丰富的不同于动植物资源的一类重要生物代谢类群,是人类赖以生存和持续发展的自然资源的重要组成部分,是生产性能优越、开发前景广阔、用于生物技术革新最有潜力的生物资源。

微生物菌种资源是指人工可以培养的、可持续利用的、有一定科学意义的具有实际或潜在应用价值的微生物菌种及其相关信息资料。微生物菌种资源是 21 世纪科技创新与生物产业发展的重要物质基础,收集、整理和保藏微生物菌种资源,建立微生物菌种资源共享平台,对促进科技进步和提高产业自主创新能力具有重大而深远的意义。2004 年以来,中国工业微生物菌种保藏中心西南菌种站(即四川省微生物资源平台菌种保藏中心),先后得到国家及四川省科技基础条件平台专项资金连续支助,根据微生物菌种资源共性描述规范,对历经 70 余年收集、保藏、积累的微生物菌种资源,系统开展了标准化整理、整合及共享工作。本工业微生物菌种目录即在此基础上编写和得以出版,为微生物菌种资源共享平台建设项目开展中的重要阶段性工作成果之一。随着微生物菌种资源共享平台的不断建设和发展,以后还将陆续出版农业、医药、环境及教学等专业微生物菌种目录。

本目录共分细菌、酵母菌、丝状真菌、放线菌,以及培养基(附录 1)、菌株编号索引(附录 2)、菌株拉丁学名索引(附录 3)、菌株中文名称索引(附录 4)、菌种供应服务内容收费标准(附录 5)、菌种复活培养技术规程(附录 6)、参考文献(附录 7)等 11 个部分。共登载了微生物菌种 3289 株及其相关信息,其中细菌 1400 株、酵母菌 980 株、丝状真菌 888 株、放线菌 21 株,涉及产品制造、质量控制、分析检验、生产环境保护及其他相关生产过程,适用于食品、发酵、轻化工、生物转化、医药、农药、饲料以及石油、环保等领域的科研、教育及产业。

随着微生物分类学的不断发展变化,本目录中使用的微生物名称虽进行了相应更新,但受编写人员专业水平的限制,难免存在错误和疏漏,还望读者不吝指正。

编 者

2014 年 3 月 25 日

目 次

编写单位信息	1
SICC 简介	2
使用说明	3
部分生物资源保藏机构名称及缩写	4
菌种目录	
细菌	6
酵母菌	66
丝状真菌	101
放线菌	137
附录 1 培养基	138
附录 2 菌株编号索引	150
附录 3 菌株拉丁学名索引	188
附录 4 菌株中文名称索引	228
附录 5 SICC 提供服务项目及收费标准	266
附录 6 菌种复活培养技术规程	267
附录 7 参考文献	269

编写单位信息

中国工业微生物菌种保藏中心西南菌种站

四川省微生物资源平台菌种保藏中心

隶属单位:四川省食品发酵工业研究设计院

地址:四川省成都市温江区杨柳东路中段 98 号

电话:028 - 82761464

传真:028 - 82767630

电子邮箱:siccxnjzz@163.com

网址:www.sc-sicc.org.cn

SICC 简介

中国工业微生物菌种保藏中心西南菌种站(Southwest Center of Industrial Culture Collection In China, SICC), 挂靠四川省食品发酵工业研究设计院, 成立于 1979 年, 是中国工业微生物菌种保藏管理中心八大分站之一, 是我国西部地区重要的和最大的工业微生物菌种资源库, 其菌种的收集保藏起始于 20 世纪 40 年代, 经过 70 余年的菌种收集、积累、保藏, 目前菌种库藏达 5000 余株, 主要包括细菌、酵母菌、丝状真菌、放线菌等四大部分, 基本覆盖了食品与发酵行业各类生产和科研用微生物, 其中部分菌种来源于民国时期黄海化学工业研究社微生物研究室方心芳教授及乐山国立中央技艺专科学校。SICC 所保藏的菌种许多具有西部特色和产业优势, 先后提供给全国 20 多个省市的数百个企业、科研院所及大专院校研究和应用, 创造了显著的经济效益和社会效益, 为我国食品发酵及相关应用产业的发展做出了重要贡献。

2004 年起, SICC 连续参与国家及四川省科技基础条件平台建设项目, 在微生物资源的收集、标准化整理、整合、鉴定、评价、保藏管理、共享服务等方面取得了显著成果, 菌种资源种类及数量大幅度增加, 资源质量及共享服务水平显著提高。SICC 目前已发展成为国内工业微生物菌种资源保藏优势单位之一和四川省内微生物菌种资源保藏核心机构, 建立了菌种数据管理室、菌种分子鉴定实验室、菌种功能评价实验室, 扩建了菌种冷藏库, 菌种分析检测仪器设备进行了现代化升级, 拥有与微生物资源平台要求相适应的专职专业人才 11 人, 其中菌种保藏管理 3 人, 菌种评价 2 人, 菌种鉴定 2 人, 数据网络管理 1 人, 共享服务 3 人。2009 年经四川省科技厅批复同意正式组建“四川省微生物资源平台菌种保藏中心”(Sichuan Microbiological Resources Infrastructure & Culture Collection Center, SICC)。中心依托西南菌种站, 作为项目牵头单位, 先后联合四川省农科院、四川大学、四川抗菌素工业研究所、农业部沼气科学研究所、四川省中医药科学院等单位共同参与四川省微生物资源共享平台建设, 搭建形成了工业、农业、医药、教学、环境等 5 个专业微生物菌种资源共享平台基地。其宗旨和任务是, 对食品、发酵、医药、轻化工、环保及农副产品深加工等领域应用的微生物菌种资源进行收集、保存、鉴定、评价与管理, 最大限度地实现微生物资源的保护、共享和持续利用, 为生产、科研及教学提供所需要的微生物菌种资源, 为生物技术和生物产业的发展提供有力的支撑和服务。

SICC 负责人介绍及联系方式: 宋萍(1958 -), 女, 1982 年西南农业大学植物保护专业毕业, 教授级高级工程师。1995 年至 2014 年期间, 先后任中国工业微生物菌种保藏中心西南菌种站站长、四川省微生物资源平台菌种保藏中心主任。从事微生物资源领域工作 30 年, 参与、主持和负责国家及省级科研项目 30 余项, 在微生物资源的收集、分离、选育、鉴定、评价、保护及共享利用方面, 尤其在微生物资源共享平台建设方面积累了丰富的经验, 获省部级科技进步及创新一等奖 4 项、三等奖 1 项、发明专利 1 项, 撰写微生物资源管理及利用研究相关论文及技术报告 50 余篇, 如《探索创新微生物资源平台运行工作机制, 着力提高资源质量和共享效率》等。在参与《四川省中长期科学与技术发展战略研究》中, 先后主持起草了《四川省微生物资源共享平台建设十一五规划及实施方案》和《四川省微生物资源共享平台建设十二五规划及实施方案》。2004 年至 2014 年, 连续 10 年担任四川省微生物资源共享平台建设项目牵头人及项目总负责人, 于 2005 年创建了我国西部地区首个微生物资源共享网站(www.sc-sicc.org.cn)、菌种资源数据库和档案管理, 实现了微生物资源全社会共享。E-mail: song-ping2005@163.com; Tel: 028 - 82761464。

使用说明

本目录微生物菌种分成细菌、酵母菌、丝状真菌、放线菌等四个部分,依次登载。各部分的菌种名称按照外文字母顺序编排,同一个种下的不同菌株按照菌株保藏编号的顺序排列。

菌株的信息描述,包括菌株名称、菌株保藏编号、模式菌株、来源历史、提供者、原始编号、分离基物、采集地、生物危害程度、培养基编号、培养温度、主要用途、遗传性状、参考文献等条目,依次描述,其中如有某条目信息缺失,则紧接后条目描述,举例说明如下:

Bacillus subtilis (Ehrenberg) Cohn 枯草芽孢杆菌

(1) (2) (2) (3)

SICC 1.285 ←SICC 分离(川8B)。分离基物:复合饲料,成都温江金马饲料厂。

(4) (5) (6) (7) (8) (9)

四类。培养基 0006,30℃。生产饲料添加剂。文献:001。

(10) (11) (12) (13) (14)

(1) 菌种拉丁学名

(2) 定名人

(3) 菌种中文名称

(4) 保藏中心名称缩写

(5) 菌株保藏编号(如果菌株有其他菌种保藏中心的保藏编号,其他保藏中心编号前以“=”开头,保藏编号之间用等号“=”连接。如果菌株编号为黑体,且右上角标有 T,表示该菌株为模式菌株;如果菌株编号右上角标有*号,表示该菌株的获取需要经过有关部门批准)

(6) 菌种来源(如菌株转移经过多个保藏机构,则保藏机构名称之间有一个左指向的箭头“←”连接,并有其保藏机构该菌株的编号)

(7) 菌株原始编号

(8) 该菌株的分离基物

(9) 该菌种资源分离基物的采集地点

(10) 该菌株的生物危害程度

(11) 建议使用的培养基编号(培养基编号及配方见附录 1)

(12) 建议采用的培养温度

(13) 该菌株的主要用途

(14) 参考文献

部分生物资源保藏机构名称及缩写

ACCC	中国农业微生物菌种保藏管理中心(Agricultural Culture Collection of China), 中国农业科学院农业资源与农业区划研究所, 北京
AS	见 CGMCC Institute of Microbiology, Chinese Academy of Sciences, China
ATCC	American Type Culture Collection, USA
CBS	Centraalbureau voor Schimmelcultures, Fungal and YEAST Collection, Netherlands
CCCAU	中国农业大学菌种保藏中心(Culture Collection, China Agricultural University), 中国农业大学, 北京
CCTCC	中国典型培养物保藏中心(China Center for Type Culture Collection), 武汉大学, 武汉
CCVCC	中国普通病毒保藏管理中心(China Center for Virus Culture Collection), 中国科学院武汉病毒研究所, 武汉
CFCC	中国林业微生物菌种保藏管理中心(China Forestry Culture Collection Center), 中国林业科学院森林生态环境与保护研究所, 北京
CGMCC	中国普通微生物菌种保藏管理中心(China General Microbiological Culture Collection Center), 中国科学院微生物研究所, 北京
CICC	中国工业微生物菌种保藏管理中心(China Center of Industrial Culture Collection), 中国食品发酵工业研究院, 北京
CMCC	中国医学微生物菌种保藏管理中心(China Medical Culture Collection), 中国药品生物制品检定所, 北京
CPCC	中国药用微生物菌种保藏管理中心(China Pharmaceutical Culture Collection), 中国医学科学院医药生物技术研究所, 北京
CVCC	中国兽医微生物菌种保藏管理中心(China Veterinary Culture Collection), 中国兽药药品监察所, 北京
DSMZ	Deutsche Sammlung von Mikroorganismen und Zellkulturen, Germany
IFO	Institute for Fermentation, Osaka, Japan
JCM	Japan Collection of Microorganisms, RIKEN BioResource Center, Japan
MCCC	中国海洋微生物菌种保藏管理中心(Marine Culture Collection of China), 国家海洋局第三海洋研究所, 厦门
NRRL	Agricultural Research Service (ARS) Culture Collection, National Center for Agricultural Utilization Research, USA
SICC	中国工业微生物菌种保藏中心西南菌种站(Southwest Center of Industrial Culture Collection In China); 四川省微生物资源平台菌种保藏中心(Sichuan Microbiological Resources Infrastructure & Culture Collection Center), 四川省食品发酵工业研究设计院, 成都
UKNCC	The United Kingdom National Culture Collection, UK

菌 种 目 录

细 菌

Acetobacter pasteurianus (Hansen) Beijerinck and Følpmers 巴氏醋杆菌

- SICC 1.1 ←上海工业微生物研究所 沪 1.01。四类。培养基 0009,30℃。产醋酸,酿造食醋。
- SICC 1.2 ←四川省食品发酵工业研究设计院。四类。培养基 0009,30℃。产醋酸,酿造食醋。
- SICC 1.3 ←四川省食品发酵工业研究设计院。四类。培养基 0009,30℃。产醋酸,酿造食醋。
- SICC 1.4 ←四川省食品发酵工业研究设计院。四类。培养基 0009,30℃。产醋酸,酿造食醋。
- SICC 1.6 ←四川省食品发酵工业研究设计院。四类。培养基 0009,30℃。产醋酸,酿造食醋。
- SICC 1.19 ←四川省食品发酵工业研究设计院。四类。培养基 0009,30℃。产醋酸,酿造食醋。
- SICC 1.20 ←四川省食品发酵工业研究设计院。四类。培养基 0009,30℃。产醋酸,酿造食醋。
- SICC 1.41 ←中国科学院微生物研究所 AS 1.41。四类。培养基 0009,30℃。酿造食醋。
- SICC 1.42 ←四川省食品发酵工业研究设计院。四类。培养基 0009,30℃。产醋酸,酿造食醋。
- SICC 1.141 ←四川省食品发酵工业研究设计院。四类。培养基 0009,30℃。产醋酸,酿造食醋。
- SICC 1.236 ←四川省食品发酵工业研究设计院。四类。培养基 0009,30℃。产醋酸,酿造食醋。
- SICC 1.300 ←四川省食品发酵工业研究设计院。四类。培养基 0009,30℃。产醋酸,酿造食醋。
- SICC 1.325 ←四川省食品发酵工业研究设计院。四类。培养基 0009,30℃。产醋酸,酿造食醋。
- SICC 1.333 ←四川省食品发酵工业研究设计院。四类。培养基 0009,30℃。产醋酸,酿造食醋。
- SICC 1.335 ←四川省食品发酵工业研究设计院。四类。培养基 0009,30℃。产醋酸,酿造食醋。
- SICC 1.338 ←四川省食品发酵工业研究设计院。四类。培养基 0009,30℃。产醋酸,酿造食醋。
- SICC 1.460 ←四川省食品发酵工业研究设计院。四类。培养基 0009,30℃。产醋酸,酿造食醋。
- SICC 1.461 ←四川省食品发酵工业研究设计院。四类。培养基 0009,30℃。产醋酸,酿造食醋。
- SICC 1.462 ←四川省食品发酵工业研究设计院。四类。培养基 0009,30℃。产醋酸,酿造食醋。
- SICC 1.558 ←四川省食品发酵工业研究设计院。四类。培养基 0009,30℃。产醋酸,酿造食醋。
- SICC 1.575 ←四川省食品发酵工业研究设计院。四类。培养基 0009,30℃。产醋酸,酿造食醋。
- SICC 1.576 ←四川省食品发酵工业研究设计院。四类。培养基 0009,30℃。产醋酸,酿造食醋。
- SICC 1.577 ←四川省食品发酵工业研究设计院。四类。培养基 0009,30℃。产醋酸,酿造食醋。
- SICC 1.581 ←四川省食品发酵工业研究设计院。四类。培养基 0009,30℃。产醋酸,酿造食醋。
- SICC 1.582 ←四川省食品发酵工业研究设计院。四类。培养基 0009,30℃。产醋酸,酿造食醋。
- SICC 1.583 ←四川省食品发酵工业研究设计院。四类。培养基 0009,30℃。产醋酸,酿造食醋。
- SICC 1.584 ←四川省食品发酵工业研究设计院。四类。培养基 0009,30℃。产醋酸,酿造食醋。
- SICC 1.606 ←四川省食品发酵工业研究设计院。四类。培养基 0009,30℃。产醋酸,酿造食醋。
- SICC 1.607 ←四川省食品发酵工业研究设计院。四类。培养基 0009,30℃。产醋酸,酿造食醋。
- SICC 1.614 ←四川省食品发酵工业研究设计院。四类。培养基 0009,30℃。产醋酸,酿造食醋。
- SICC 1.615 ←四川省食品发酵工业研究设计院。四类。培养基 0009,30℃。产醋酸,酿造食醋。
- SICC 1.616 ←四川省食品发酵工业研究设计院。四类。培养基 0009,30℃。产醋酸,酿造食醋。
- SICC 1.617 ←四川省食品发酵工业研究设计院。四类。培养基 0009,30℃。产醋酸,酿造食醋。
- SICC 1.630 ←四川省食品发酵工业研究设计院。四类。培养基 0009,30℃。产醋酸,酿造食醋。
- SICC 1.631 ←四川省食品发酵工业研究设计院。四类。培养基 0009,30℃。产醋酸,酿造食醋。
- SICC 1.632 ←四川省食品发酵工业研究设计院。四类。培养基 0009,30℃。产醋酸,酿造食醋。
- SICC 1.633 ←四川省食品发酵工业研究设计院。四类。培养基 0009,30℃。产醋酸,酿造食醋。

- SICC 1.637 ←四川省食品发酵工业研究设计院。四类。培养基 0009,30℃。产醋酸,酿造食醋。
 SICC 1.638 ←四川省食品发酵工业研究设计院。四类。培养基 0009,30℃。产醋酸,酿造食醋。
 SICC 1.639 ←四川省食品发酵工业研究设计院。四类。培养基 0009,30℃。产醋酸,酿造食醋。
 SICC 1.648 ←四川省食品发酵工业研究设计院。四类。培养基 0009,30℃。产醋酸,酿造食醋。
 SICC 1.649 ←四川省食品发酵工业研究设计院。四类。培养基 0009,30℃。产醋酸,酿造食醋。
 SICC 1.650 ←四川省食品发酵工业研究设计院。四类。培养基 0009,30℃。产醋酸,酿造食醋。

***Acetobacter pasteurianus* subsp. *pasteurianus* (Hansen) Beijerinck and Følpmers 巴氏醋杆菌巴氏亚种**

- SICC 1.347 ←四川甘孜雪松食品公司。= CICC 7015 = CMCC 63305。四类。培养基 0083,30℃。产醋酸,酿造食醋。

***Acetobacter* sp. 醋杆菌属**

- SICC 1.54* ←四川省食品发酵工业研究设计院。四类。培养基 0068,30℃。产二羟基丙酮。

***Acinetobacter junii* Bouvet and Grimont 琼氏不动杆菌**

- SICC 1.681 ←SICC 分离(MZQ124)。分离基物:酿酒大曲,四川绵竹酒厂。四类。培养基 0006,30℃。

***Acinetobacter* sp. 不动杆菌属**

- SICC 1.898 ←SICC 分离(LJJ2)。分离基物:窖底泥,四川泸州老窖酒厂。四类。培养基 0006,30℃。
 SICC 1.899 ←SICC 分离(LJJ3)。分离基物:窖底泥,四川泸州老窖酒厂。四类。培养基 0006,30℃。
 SICC 1.901 ←SICC 分离(LJJ5)。分离基物:窖底泥,四川泸州老窖酒厂。四类。培养基 0006,30℃。
 SICC 1.904 ←SICC 分离(LJJ8)。分离基物:窖底泥,四川泸州老窖酒厂。四类。培养基 0006,30℃。
 SICC 1.905 ←SICC 分离(LJJ9)。分离基物:窖底泥,四川泸州老窖酒厂。四类。培养基 0006,30℃。
 SICC 1.908 ←SICC 分离(LJJ12)。分离基物:窖底泥,四川泸州老窖酒厂。四类。培养基 0006,30℃。
 SICC 1.909 ←SICC 分离(LJJ13)。分离基物:窖底泥,四川泸州老窖酒厂。四类。培养基 0006,30℃。
 SICC 1.910 ←SICC 分离(LJJ14)。分离基物:窖底泥,四川泸州老窖酒厂。四类。培养基 0006,30℃。
 SICC 1.911 ←SICC 分离(LJJ15)。分离基物:窖底泥,四川泸州老窖酒厂。四类。培养基 0006,30℃。
 SICC 1.913 ←SICC 分离(LJJ17)。分离基物:窖底泥,四川泸州老窖酒厂。四类。培养基 0006,30℃。
 SICC 1.914 ←SICC 分离(LJJ18)。分离基物:窖底泥,四川泸州老窖酒厂。四类。培养基 0006,30℃。
 SICC 1.1248 ←SICC 分离(Em06-16)。分离基物:菌剂,日本冲绳县中头郡北中城村。四类。培养基 0006,30℃。
 SICC 1.1249 ←SICC 分离(Em06-17)。分离基物:菌剂,日本冲绳县中头郡北中城村。四类。培养基 0006,30℃。

***Aeromonas hydrophila* (Chester) Stanier 嗜水气单胞菌**

- SICC 1.1322 ←SICC 分离(xcy9)。分离基物:复合菌肥,四川浦江一生物科技公司。三类。培养基 0006,30℃。研究、质量控制。

***Agrobacterium tumefaciens* (Smith et Townsend) Conn 根癌土壤杆菌**

- SICC 1.173 ←北京粮食科研所。四类。培养基 0016,30℃。生产菌肥。

8 细菌

SICC 1.203 ←四川省食品发酵工业研究设计院。四类。培养基 0016,30℃。生产菌肥。

SICC 1.204 ←四川省食品发酵工业研究设计院。四类。培养基 0016,30℃。生产菌肥。

Arthrobacter luteolus Wauters et al. 黄色节杆菌

SICC 1.900 ←SICC 分离(LJJ4)。分离基物:窖底泥,四川泸州老窖酒厂。四类。培养基 0006,30℃。

SICC 1.973 ←SICC 分离(LJJ28)。分离基物:窖底泥,四川泸州老窖酒厂。四类。培养基 0006,30℃。

SICC 1.975 ←SICC 分离(LJJ30)。分离基物:窖底泥,四川泸州老窖酒厂。四类。培养基 0006,30℃。

SICC 1.976 ←SICC 分离(LJJ31)。分离基物:窖底泥,四川泸州老窖酒厂。四类。培养基 0006,30℃。

SICC 1.980 ←SICC 分离(LJJ35)。分离基物:窖底泥,四川泸州老窖酒厂。四类。培养基 0006,30℃。

SICC 1.981 ←SICC 分离(LJJ36)。分离基物:窖底泥,四川泸州老窖酒厂。四类。培养基 0006,30℃。

SICC 1.982 ←SICC 分离(LJJ37)。分离基物:窖底泥,四川泸州老窖酒厂。四类。培养基 0006,30℃。

SICC 1.983 ←SICC 分离(LJJ38)。分离基物:窖底泥,四川泸州老窖酒厂。四类。培养基 0006,30℃。

SICC 1.984 ←SICC 分离(LJJ39)。分离基物:窖底泥,四川泸州老窖酒厂。四类。培养基 0006,30℃。

SICC 1.991 ←SICC 分离(LJJ40)。分离基物:窖底泥,四川泸州老窖酒厂。四类。培养基 0006,30℃。

SICC 1.993 ←SICC 分离(LJJ42)。分离基物:窖底泥,四川泸州老窖酒厂。四类。培养基 0006,30℃。

SICC 1.1012 ←SICC 分离(LJJ45)。分离基物:窖底泥,四川泸州老窖酒厂。四类。培养基 0006,30℃。

SICC 1.1013 ←SICC 分离(LJJ46)。分离基物:窖底泥,四川泸州老窖酒厂。四类。培养基 0006,30℃。

SICC 1.1014 ←SICC 分离(LJJ47)。分离基物:窖底泥,四川泸州老窖酒厂。四类。培养基 0006,30℃。

SICC 1.1015 ←SICC 分离(LJJ48)。分离基物:窖底泥,四川泸州老窖酒厂。四类。培养基 0006,30℃。

SICC 1.1351 ←SICC 分离(SHBX-T30-7)。分离基物:冰雪,四川黄龙景区海拔 5000 米雪山。四类。培养基 0006,30℃。

Arthrobacter luteus Kaneko, Kitamura et Yamamoto 藤黄节杆菌

SICC 1.969 ←SICC 分离(LJJ24)。分离基物:窖底泥,四川泸州老窖酒厂。四类。培养基 0006,30℃。

SICC 1.970 ←SICC 分离(LJJ25)。分离基物:窖底泥,四川泸州老窖酒厂。四类。培养基 0006,30℃。

SICC 1.971 ←SICC 分离(LJJ26)。分离基物:窖底泥,四川泸州老窖酒厂。四类。培养基 0006,30℃。

SICC 1.978 ←SICC 分离(LJJ33)。分离基物:窖底泥,四川泸州老窖酒厂。四类。培养基 0006,30℃。

SICC 1.992 ←SICC 分离(LJJ41)。分离基物:窖底泥,四川泸州老窖酒厂。四类。培养基 0006,30℃。

SICC 1.994 ←SICC 分离(LJJ43)。分离基物:窖底泥,四川泸州老窖酒厂。四类。培养基 0006,30℃。

SICC 1.1011 ←SICC 分离(LJJ44)。分离基物:窖底泥,四川泸州老窖酒厂。四类。培养基 0006,30℃。

Arthrobacter sp. 节杆菌属

SICC 1.1350 ←SICC 分离(SHBX-T30-5)。分离基物:冰雪,四川黄龙景区海拔 5000 米雪山。四类。培养基 0006,30℃。

Bacillus altitudinis Shivaji et al. 高地芽孢杆菌

SICC 1.1376 ←SICC 分离(X3-4)。分离基物:泡姜,四川西昌一餐馆。四类。培养基 0006,30℃。

Bacillus amyloliquefaciens (Fukumoto) Priest et al. 解淀粉芽孢杆菌

SICC 1.598 ←四川省食品发酵工业研究设计院 pxddf-112。分离基物:豆瓣发酵醅,四川郫县豆瓣厂。四类。培养基 0006,30℃。酿造酱油、豆瓣用。

SICC 1.682 ←SICC 分离(MZQ120)。分离基物:酿酒大曲,四川绵竹酒厂。四类。培养基 0006,30℃。

酿酒制曲、制糟用。

- SICC 1.685 ←SICC 分离 (MZQ125)。分离基物:酿酒大曲,四川绵竹酒厂。四类。培养基 0006,30℃。酿酒制曲、制糟用。
- SICC 1.686 ←SICC 分离 (MZQ126)。分离基物:酿酒大曲,四川绵竹酒厂。四类。培养基 0006,30℃。酿酒制曲、制糟用。
- SICC 1.687 ←SICC 分离 (MZQ129)。分离基物:酿酒大曲,四川绵竹酒厂。四类。培养基 0006,30℃。酿酒制曲、制糟用。
- SICC 1.689 ←SICC 分离 (MZQ131)。分离基物:酿酒大曲,四川绵竹酒厂。四类。培养基 0006,30℃。酿酒制曲、制糟用。
- SICC 1.690 ←SICC 分离 (MZQ134)。分离基物:酿酒大曲,四川绵竹酒厂。四类。培养基 0006,30℃。酿酒制曲、制糟用。
- SICC 1.701 ←SICC 分离 (MZQ132)。分离基物:酿酒大曲,四川绵竹酒厂。四类。培养基 0006,30℃。酿酒制曲、制糟用。
- SICC 1.703 ←SICC 分离 (MZQ137)。分离基物:酿酒大曲,四川绵竹酒厂。四类。培养基 0006,30℃。酿酒制曲、制糟用。
- SICC 1.726 ←SICC 分离 (LF10)。分离基物:酿酒发酵糟,四川泸州老窖酒厂。四类。培养基 0006,30℃。酿酒制曲、制糟用。
- SICC 1.727 ←SICC 分离 (LF11)。分离基物:酿酒发酵糟,四川泸州老窖酒厂。四类。培养基 0006,30℃。酿酒制曲、制糟用。
- SICC 1.728 ←SICC 分离 (LF12)。分离基物:酿酒发酵糟,四川泸州老窖酒厂。四类。培养基 0006,30℃。酿酒制曲、制糟用。
- SICC 1.729 ←SICC 分离 (LF13)。分离基物:酿酒发酵糟,四川泸州老窖酒厂。四类。培养基 0006,30℃。酿酒制曲、制糟用。文献:001。
- SICC 1.736 ←SICC 分离 (LFD10)。分离基物:酿酒发酵糟丢糟混合物,四川泸州老窖酒厂。四类。培养基 0006,30℃。酿酒制曲、制糟用。
- SICC 1.738 ←SICC 分离 (LF17)。分离基物:酿酒发酵糟,四川泸州老窖酒厂。四类。培养基 0006,30℃。酿酒制曲、制糟用。
- SICC 1.739 ←SICC 分离 (LFD12)。分离基物:酿酒发酵糟丢糟混合物,四川泸州老窖酒厂。四类。培养基 0006,30℃。酿酒制曲、制糟用。
- SICC 1.740 ←SICC 分离 (LFD13)。分离基物:酿酒发酵糟丢糟混合物,四川泸州老窖酒厂。四类。培养基 0006,30℃。酿酒制曲、制糟用。
- SICC 1.947 ←四川省农科院生化工程研究中心 JK6(P6)。四类。培养基 0006,30℃。降解氨氮及纤维素。
- SICC 1.1021 ←四川大学轻纺食品学院 II-7-JX-13。分离基物:白酒酒醅,四川全兴酒厂。四类。培养基 0006,30℃。文献:001,002。
- SICC 1.1026 ←成都新科饲料开发研究所 BLFBT09。四类。培养基 0006,30℃。发酵饲料用。
- SICC 1.1243 ←SICC 分离 (Em06-10)。分离基物:菌剂,日本冲绳县中头郡北中城村。四类。培养基 0006,30℃。生产有机复合菌肥用。
- SICC 1.1266 ←SICC 分离 (EM66-12)。分离基物:菌剂,日本冲绳县中头郡北中城村。四类。培养基 0006,30℃。生产有机复合菌肥用。
- SICC 1.1273 ←SICC 分离 (EM66-20)。分离基物:菌剂,日本冲绳县中头郡北中城村。四类。培养基 0006,30℃。生产有机复合菌肥用。

Bacillus badius Batchelor 栗褐芽孢杆菌

- SICC 1.897 ←SICC 分离(LJJ1)。分离基物:窖底泥,四川泸州老窖酒厂。四类。培养基 0006,30℃。
- SICC 1.902 ←SICC 分离(LJJ6)。分离基物:窖底泥,四川泸州老窖酒厂。四类。培养基 0006,30℃。
- SICC 1.903 ←SICC 分离(LJJ7)。分离基物:窖底泥,四川泸州老窖酒厂。四类。培养基 0006,30℃。
- SICC 1.906 ←SICC 分离(LJJ10)。分离基物:窖底泥,四川泸州老窖酒厂。四类。培养基 0006,30℃。
- SICC 1.907 ←SICC 分离(LJJ11)。分离基物:窖底泥,四川泸州老窖酒厂。四类。培养基 0006,30℃。
- SICC 1.912 ←SICC 分离(LJJ16)。分离基物:窖底泥,四川泸州老窖酒厂。四类。培养基 0006,30℃。
- SICC 1.915 ←SICC 分离(LJJ19)。分离基物:窖底泥,四川泸州老窖酒厂。四类。培养基 0006,30℃。
- SICC 1.916 ←SICC 分离(LJJ20)。分离基物:窖底泥,四川泸州老窖酒厂。四类。培养基 0006,30℃。
- SICC 1.917 ←SICC 分离(LJJ21)。分离基物:窖底泥,四川泸州老窖酒厂。四类。培养基 0006,30℃。
- SICC 1.918 ←SICC 分离(LJJ22)。分离基物:窖底泥,四川泸州老窖酒厂。四类。培养基 0006,30℃。文献:001。
- SICC 1.968 ←SICC 分离(LJJ23)。分离基物:窖底泥,四川泸州老窖酒厂。四类。培养基 0006,30℃。
- SICC 1.972 ←SICC 分离(LJJ27)。分离基物:窖底泥,四川泸州老窖酒厂。四类。培养基 0006,30℃。
- SICC 1.974 ←SICC 分离(LJJ29)。分离基物:窖底泥,四川泸州老窖酒厂。四类。培养基 0006,30℃。
- SICC 1.977 ←SICC 分离(LJJ32)。分离基物:窖底泥,四川泸州老窖酒厂。四类。培养基 0006,30℃。
- SICC 1.979 ←SICC 分离(LJJ34)。分离基物:窖底泥,四川泸州老窖酒厂。四类。培养基 0006,30℃。文献:001。

Bacillus cereus Frankland and Frankland 蜡状芽孢杆菌

- SICC 1.562 ←SICC 分离(twmd-4)。分离基物:菌剂,台湾屏东孟德冈生物科技有限公司。四类。培养基 0006,30℃。
- SICC 1.563 ←SICC 分离(twmd-5)。分离基物:菌剂,台湾屏东孟德冈生物科技有限公司。四类。培养基 0006,30℃。
- SICC 1.564 ←SICC 分离(twmd-6)。分离基物:菌剂,台湾屏东孟德冈生物科技有限公司。四类。培养基 0006,30℃。
- SICC 1.853 ←SICC 分离(LJY1)。分离基物:窖底泥,四川泸州老窖酒厂。四类。培养基 0006,30℃。文献:001。
- SICC 1.854 ←SICC 分离(LJY2)。分离基物:窖底泥,四川泸州老窖酒厂。四类。培养基 0006,30℃。文献:001。
- SICC 1.856 ←SICC 分离(LJY4)。分离基物:窖底泥,四川泸州老窖酒厂。四类。培养基 0006,30℃。
- SICC 1.857 ←SICC 分离(LJY5)。分离基物:窖底泥,四川泸州老窖酒厂。四类。培养基 0006,30℃。
- SICC 1.858 ←SICC 分离(LJY6)。分离基物:窖底泥,四川泸州老窖酒厂。四类。培养基 0006,30℃。
- SICC 1.859 ←SICC 分离(LJY7)。分离基物:窖底泥,四川泸州老窖酒厂。四类。培养基 0006,30℃。
- SICC 1.860 ←SICC 分离(LJY8)。分离基物:窖底泥,四川泸州老窖酒厂。四类。培养基 0006,30℃。
- SICC 1.861 ←SICC 分离(LJY9)。分离基物:窖底泥,四川泸州老窖酒厂。四类。培养基 0006,30℃。
- SICC 1.862 ←SICC 分离(LJY10)。分离基物:窖底泥,四川泸州老窖酒厂。四类。培养基 0006,30℃。
- SICC 1.863 ←SICC 分离(LJY11)。分离基物:窖底泥,四川泸州老窖酒厂。四类。培养基 0006,30℃。
- SICC 1.864 ←SICC 分离(LJY12)。分离基物:窖底泥,四川泸州老窖酒厂。四类。培养基 0006,30℃。
- SICC 1.865 ←SICC 分离(LJY13)。分离基物:窖底泥,四川泸州老窖酒厂。四类。培养基 0006,30℃。
- SICC 1.867 ←SICC 分离(LJY15)。分离基物:窖底泥,四川泸州老窖酒厂。四类。培养基 0006,30℃。

文献:001。

- SICC 1.868 ←SICC 分离(LJY16)。分离基物:窖底泥,四川泸州老窖酒厂。四类。培养基 0006,30℃。
- SICC 1.869 ←SICC 分离(LJY17)。分离基物:窖底泥,四川泸州老窖酒厂。四类。培养基 0006,30℃。
- SICC 1.948 ←四川省农科院生化工程研究中心 P7。四类。培养基 0006,30℃。用于净化污水的复合菌剂研究。
- SICC 1.1000 ←中国医药微生物菌种保藏管理中心 CMCC 63305。四类。培养基 0006,30℃。生产微生态制剂。
- SICC 1.1016 ←四川大学轻纺食品学院 II-2-H-11。分离基物:白酒酒醅,四川全兴酒厂。四类。培养基 0006,30℃。文献:002。
- SICC 1.1017 ←四川大学轻纺食品学院 II-2-H-14。分离基物:白酒酒糟,四川全兴酒厂。四类。培养基 0006,30℃。文献:002。
- SICC 1.1018 ←四川大学轻纺食品学院 II-2-H-26。分离基物:白酒酒醅,四川全兴酒厂。四类。培养基 0006,30℃。文献:002。
- SICC 1.1022 ←四川大学轻纺食品学院 TR30。分离基物:桑树皮,四川一桑树种植场。四类。培养基 0006,30℃。

***Bacillus circulans* Jordan 环状芽孢杆菌**

- SICC 1.7 ←四川省食品发酵工业研究设计院。四类。培养基 0070,37℃。酿酒增香。文献:003。
- SICC 1.8 ←四川省食品发酵工业研究设计院。四类。培养基 0070,37℃。酿酒增香。文献:003。
- SICC 1.91 ←四川省食品发酵工业研究设计院。四类。培养基 0070,37℃。酿酒增香。文献:003。
- SICC 1.244 ←四川省食品发酵工业研究设计院。四类。培养基 0070,37℃。酿酒增香。
- SICC 1.245 ←四川省食品发酵工业研究设计院。四类。培养基 0070,37℃。酿酒增香。
- SICC 1.246 ←四川省食品发酵工业研究设计院。四类。培养基 0070,37℃。酿酒增香。
- SICC 1.248 ←四川省食品发酵工业研究设计院。四类。培养基 0070,37℃。酿酒增香。
- SICC 1.249 ←四川省食品发酵工业研究设计院。四类。培养基 0070,37℃。酿酒增香。
- SICC 1.251 ←四川省食品发酵工业研究设计院。四类。培养基 0070,37℃。酿酒增香。
- SICC 1.253 ←四川省食品发酵工业研究设计院。四类。培养基 0070,37℃。酿酒增香。
- SICC 1.257 ←四川省食品发酵工业研究设计院。四类。培养基 0070,37℃。酿酒增香。文献:001,003。
- SICC 1.259 ←四川省食品发酵工业研究设计院。四类。培养基 0070,37℃。酿酒增香。文献:003。
- SICC 1.265 ←四川省食品发酵工业研究设计院。四类。培养基 0070,37℃。酿酒增香。文献:001。
- SICC 1.266 ←四川省食品发酵工业研究设计院。四类。培养基 0070,37℃。酿酒增香。
- SICC 1.267 ←四川省食品发酵工业研究设计院。四类。培养基 0070,37℃。酿酒增香。文献:003。
- SICC 1.274 ←四川省食品发酵工业研究设计院。四类。培养基 0070,37℃。酿酒增香。
- SICC 1.275 ←四川省食品发酵工业研究设计院。四类。培养基 0070,37℃。酿酒增香。
- SICC 1.313 ←四川省食品发酵工业研究设计院。四类。培养基 0070,37℃。酿酒增香。
- SICC 1.345 ←四川省食品发酵工业研究设计院。四类。培养基 0070,37℃。酿酒增香。
- SICC 1.346 ←四川省食品发酵工业研究设计院。四类。培养基 0070,37℃。酿酒增香。
- SICC 1.348 ←四川省食品发酵工业研究设计院。四类。培养基 0070,37℃。酿酒增香。文献:001。
- SICC 1.625 ←SICC 分离(丁7-UV)。分离基物:紫外线诱变丁7⁺菌株。四类。培养基 0070,37℃。
- SICC 1.626 ←四川省食品发酵工业研究设计院 4.338(4)。四类。培养基 0070,37℃。酿酒增香研究。
- SICC 1.642 ←四川省食品发酵工业研究设计院 Fa4.340。四类。培养基 0070,37℃。酿酒增香。
- SICC 1.651 ←四川省食品发酵工业研究设计院。四类。培养基 0070,37℃。酿酒增香。