Malzextrakt-Agar

(Bierwürze-Pepton-Agar)

TN1267 500 g

Zweckbestimmung und Anwendungsgebiet
Zum Nachweis, zur Isolierung und Keimzahlbestimmung von Hefen und Pilzen in Lebensmitteln und anderen Untersuchungs-materialien. Die mikrobiologische Qualitätskontrolle erfolgt nach ISO 11133 in einem EN ISO/IEC 17025 akkreditierten Prüflabor.

Form
Pulver

Farbe
Beige

Lagerung
Trocken, verschlossen, bei 10...30 °C.

Haltbarkeit
5 Jahre

Typische Zusammensetzung in g pro 1 Liter Nährmedium

Malzextrakt	30,0
Pepton	5,0
Agar	15,0
Gesamtmenge	50,0

Zubereitung
50 g in 1 Liter Aqua dest. suspendieren und bis zum vollständigen Lösen erhitzen. 15 Minuten bei 121 °C autoklavieren. Wenn der pH-Wert auf 3,5 eingestellt werden soll, den Nährboden auf ca. 50 °C abkühlen und mit sterilfiltrierter 10 %iger Milchsäurelösung oder 5 %iger Weinsäurelösung einstellen. Danach nicht mehr erhitzen!

pH-Wert
des fertigen Mediums bei 25 °C: 5,4 ± 0,2

Mikrobiologische Qualitätskontrolle
Inkubation: aerob, 40-72 h, bei 20-25 °C

Teststamm	Inokulum (KBE)	Wiederfindung Test / Inokulum in %*)	Koloniemorphologie
Candida albicans ATCC 10231 WDCM 00054	80-120	≥ 70 %	weiße Kolonien
Aspergillus brasiliensis ATCC 16404 WDCM 00053	80-120	≥ 70 %	weiß-schwarze Kolonien
Saccharomyces cerevisiae ATCC 9763 WDCM 00058	80-120	≥ 70 %	weiße Kolonien
Escherichia coli ATCC 8739 WDCM 00012	80-120	≥ 70 %	gelbliche Kolonien

*) Verwendetes Referenzmedium: Sabouraud-Agar und Blutagar
Eine Wiederfindung von z.B. ≥ 70 % entspricht einem Produktivitätsverhältnis von $P_R \geq 0{,}7$.

Hersteller: sifin diagnostics gmbh | Berliner Allee 317-321 | 13088 Berlin | Germany | T: +49 30 700 144-0 | F: +49 30 700 144-30 | info@sifin.de | www.sifin.de