

# TECHNISCHES DATENBLATT

Artikel Nr. 9972

Agar bakteriologisch, Europäischer Typ

## SYNONYME

-

## SPEZIFIKATION

Gelierzusatz zum Verfestigen mikrobiologischer Nährmedien.

## BESCHREIBUNG

Agar ist die getrocknete, hydrophile, kolloidale Substanz, die aus als Agarophyten bezeichneten Algen extrahiert wird (verschiedene Arten und Gattungen der Klasse Rhodophyceae, hauptsächlich Gelidium, Gracilaria und Pterocladia). Es besteht aus zwei Polysacchariden, Agarose und Agaropektin, die je nach geographischer Herkunft in variablen Anteilen enthalten sind. Der bakteriologische Agar ist ein Verfestigungsmittel, das durch Mischen verschiedener Agar aus verschiedenen geographischen Herkunftszonen ausgewählt und hergestellt wird. Er wird insbesondere zum Gelieren mikrobiologischer Kulturmedien empfohlen, wenn eine hohe Transparenz und Klarheit erforderlich ist. Der Typ Europäischer Agar ergibt eine höhere Gelfestigkeit als der amerikanische Typ. Er wird i.d.R. in Konzentrationen von 1,2 % (w/v) bis hin zu 1,5/1,6 % verwendet.

## PHYSIKALISCH-CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

### PHYSIKALISCHE DATEN

Schmelzpunkt (1,5 %)	85 ±3 °C
Gelpunkt (1,5 %)	35 ±3 °C
Gelstärke (1,5 %, Nikan)	800-1100 g/cm <sup>2</sup>
Trübung (1,5 %)	< 12 NTU

### CHEMISCHE DATEN

pH (1,5 %) nach dem Autoklavieren	
bei 25°C	6,5 ±0,4
Trockenverlust	< 10 % (w/w)
Asche	< 4,5 % (w/w)
Partikelgröße 95 %	
über das Sieb	60 mm

Bemerkung: Diese Daten sind Durchschnittswerte, die von Charge zu Charge variieren können.



---

## MIKROBIOLOGISCHE GRENZWERTE

Gesamtkeimzahl	< 3,000 KBE/g
Coliforme	< 3 KBE/g
Hefen und Schimmelpilze	< 100 KBE/g
<i>Escherichia coli</i>	abwesend in 10 g
<i>Salmonella spp.</i>	abwesend in 25 g

---

## LAGERUNG

Nur zu Laborzwecken zu verwenden. Dicht verschlossen, lichtgeschützt und an einem kühlen, trockenen Ort lagern (4-30 °C).

---

## HALTBARKEIT

Mindestens 4 Jahre ab Produktionsdatum

---

aktualisiert: 21.04.2023

