

TECHNISCHES DATENBLATT

Artikel Nr. 7772

Würze Agar

SYNONYME

-

SPEZIFIKATION

Allgemeines festes Medium zur Kultivierung von Hefen.

FORMULIERUNG* IN G/L

Malzextrakt	15,00
Caseinpepton	0,75
Maltose	12,75
Dextrin	2,75
Dikaliumhydrogenphosphat	1,00
Ammoniumchlorid	1,00
Agar	17,00

Finaler pH 4,8 ±0,2 bei 25 °C

*Eingestellt und/ oder supplementiert um die Leistungskriterien zu erfüllen.

HERSTELLUNG

50,25 g des Pulvers in 1 l destilliertem Wasser suspendieren und 2-3 ml Glycerin (Ph.Eur., min. 98,0 %) hinzufügen. Bis zur vollständigen Lösung zum Kochen bringen. In geeignete Gefäße verteilen und 15 Minuten bei 121 °C autoklavieren. Nicht überhitzen. Längeres Erhitzen vermindert die Festigkeit des Mediums.

BESCHREIBUNG

Würze Agar wird für die Züchtung, Isolierung und Zählung von Hefe und Schimmel verwendet. Er eignet sich besonders gut zum Zählen von osmophiler Hefe in Butter, Zucker und Sirup, in Limonade und allgemein in süßen oder alkoholfreien Getränken.



Für ein selektiveres Medium ist es möglich den pH auf 4,5 oder 3,5 einzustellen, aber diese Ansäuerung kann das Erstarren des Agars inhibieren. Um diesen Effekt zu verringern, ist es ratsam, das Medium mit 10 g/l bakteriologischem Agar zu ergänzen. Erhitzen Sie keinesfalls das Medium nach der Zugabe von Säure, um den Verlust der Erstarrungseigenschaften des Agars zu verhindern. Der saure pH-Wert hemmt das Wachstum von Bakterien und begünstigt das von Hefe.

TECHNIK

Eine Dezimalverdünnungsreihe der ursprünglichen Probe wird durchgeführt. 1 ml Aliquot jeder Verdünnung werden in sterile Petrischalen gegeben. Das Medium, geschmolzen und auf 45-50 °C abgekühlt, wird in die Schalen gegossen und sorgfältig gemischt. Den Agar erstarren lassen. Die Platten werden nach 5 Tagen Inkubation bei 25 °C abgelesen.

QUALITÄTSKONTROLLE

- Inkubationstemperatur: 20–25 °C
- Inkubationszeit: 48h/ 5 d
- Inokulum: Sollbereich 100 ±20 KBE. Min. 50 KBE (Produktivität), gemäß ISO 11133:2014/Amd 1:2018. Spiral-Platten-Methode.

Mikroorganismus	Wachstum	Bemerkung
<i>Candida albicans</i> ATCC® 10231	Produktivität >0,70	Keine
<i>Saccharomyces cerevisiae</i> ATCC® 9763	Produktivität >0,70	Keine
<i>Aspergillus brasiliensis</i> ATCC® 16404	Produktivität >0,70	Keine

REFERENZEN

- ATLAS, R.M., L.C. PARKS (1993) Handbook of Microbiological Media. CRC Press, Inc. London.
- ISO 11133:2014/ Adm 1:2018. Microbiology of food, animal feed and water. Preparation, production, storage and performance testing of culture media.
- MBAA (2002) The Practical Brewer. 3rd ed. Masters Brewers Association of the Americas. Saint Paul. Minnesota.
- PASCUAL ANDERSON. M^a.R^o. (1992) Microbiología Alimentaria. Díaz de Santos, S.A. Madrid.
- RAPP, M. (1974) Indikator-zusätze zur Keimdifferenzierung auf Würze und Malzextrakt-Agar. Milchwiss. 29: 341 -344.
- SCARR (1959) Selective media used in the microbiological examination of sugar products. J. Sci. Food Agric. 10:678-681.

LAGERUNG

Dicht verschlossen, lichtgeschützt, an einem trockenen Ort (4-30 °C).



HALTBARKEIT

Mindestens 5 Jahre ab Produktionsdatum

aktualisiert: 17.03.2023

