

TECHNISCHES DATENBLATT

Artikel Nr. 8152

Standard 1 Nähragar

SYNONYME

Nähragar Nr. 1

SPEZIFIKATION

Festes Medium zur Kultivierung anspruchsvoller Bakterien. DIN 38411

FORMULIERUNG* IN G/L

Caseinpepton	15,0
Hefeextrakt	3,0
Natriumchlorid	6,0
Glucose	1,0
Agar	15,0

Finaler pH 7,5 ±0,2 bei 25 °C

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

HERSTELLUNG

40 g des Pulvers in 1 l destilliertem Wasser suspendieren. Unter häufigem Rühren zum Kochen bringen. In geeignete Gefäße verteilen und 15 Minuten bei 121 °C autoklavieren.

TECHNIK

Gemäß den Methoden und regulatorischen Richtlinien im durchführenden Laboratorium und entsprechend der beabsichtigten Verwendung des Kulturmediums.

QUALITÄTSKONTROLLE

- Inkubationstemperatur: 37 ±1 °C
- Inkubationszeit: 24 ±2 h
- Inokulum: Sollbereich 100 ±20 KBE. Min. 50 KBE (Produktivität), gemäß ISO 11133:2014 /Amd 1:2018. Spiral-Platten-Methode.

Mikroorganismus	Wachstum	Bemerkung
<i>Bacillus subtilis</i> ATCC® 6633	Produktivität >0,70	30 ±1 °C/ 21 ±3 h
<i>Salmonella enterica</i> ATCC® 13076	Produktivität >0,70	Keine
<i>Salmonella typhimurium</i> ATCC® 14028	Produktivität >0,70	Keine
<i>Yersinia enterocolitica</i> ATCC® 9610	Produktivität >0,70	30 ±1 °C/ 21 ±3 h
<i>Escherichia coli</i> ATCC® 8739	Produktivität >0,70	Keine
<i>Escherichia coli</i> ATCC® 25922	Produktivität >0,70	Keine

REFERENZEN

- DIN 38411 Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung; Mikrobiologische Verfahren (Gruppe K); Nachweis von *Pseudomonas aeruginosa* (K8).
- LEVETZOW, R: (1971) Untersuchung auf Hemmstoffe im Rahmen der bakteriologischen Fleischuntersuchung- Bundesgesundheitsblatt, 14; 211-213.
- ISO 11133:2014. Microbiology of food, animal feed and water. Preparation, production, storage and performance testing of culture media.

LAGERUNG

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

HALTBARKEIT

Mindestens 4 Jahre ab Produktionsdatum

aktualisiert: 17.03.2023