

TECHNISCHES DATENBLATT

Artikel Nr. 8657

Nähragar APHA

SYNONYME

-

SPEZIFIKATION

Festes Kulturmedium für allgemeine Zwecke, gemäß ISO-Normen und APHA.

FORMULIERUNG* IN G/L

Pepton	5,00
Fleischextrakt	3,00
Agar	15,00

Finaler pH 7,0 ±0,2 bei 25 °C

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

HERSTELLUNG

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

BESCHREIBUNG

Nähragar APHA ist ein klassisches Fleischinfusionsmedium. Es ist ein sehr einfaches Medium, das als Routine-Kulturmedium oder als Nährstoffbasis verwendet werden kann, der gegebenenfalls Wachstumsfaktoren hinzugefügt werden können.

Dieses Medium, mit einem auf 8,0 ±0,2 eingestelltem pH-Wert, wird für die Verwendung als Testmedium H im Antibiotika-Assay-Kapitel der Europäischen Pharmakopöe 6.0 empfohlen.

Th. Geyer GmbH & Co. KG

Dornierstr. 4 – 6
D-71272 Renningen
Tel.: +49 7159 1637-0
Fax: +49 7159 1637-710
renningen@thgeyer.de
www.thgeyer.de

BW-Bank (Swift/BIC SOLADEST600)
IBAN DE85600501010002036302
Postbank Stuttgart (Swift/BIC PBNKDEFFXXX)
IBAN DE3260010070000020708
Deutsche Bank (Swift/BIC DEUTDESSXXX)
IBAN DE06600700700125518100

St.-Nr. 70093/40018 / USt-IdNr. DE147510304
Amtsgericht Stuttgart / HRA-Nr. 254140
Persönlich haftende Gesellschafterin:
Geyer Beteiligungsgesellschaft mbH
Amtsgericht Stuttgart / HRB-Nr. 252035
Geschäftsführer: Lutz-Alexander Geyer / Thomas Roth

QUALITÄTSKONTROLLE

- Inkubationstemperatur: 30 ±1,0 °C
- Inkubationszeit: 24 ±2 h
- Inokulum: Sollbereich 100 ±20 KBE. Min. 50 KBE (Produktivität), gemäß ISO 11133:2014. Spiral-Platten-Methode.

Mikroorganismus	Wachstum	Bemerkung
<i>Escherichia coli</i> ATCC® 8739	Produktivität >0,70	Keine
<i>Salmonella enteritidis</i> ATCC® 13076	Produktivität >0,70	Keine
<i>Staphylococcus aureus</i> ATCC® 6538	Produktivität >0,70	Keine
<i>Salmonella typhimurium</i> ATCC® 14028	Produktivität >0,70	Keine
<i>Bacillus subtilis</i> ATCC® 6633	Produktivität >0,70	Keine
<i>Yersinia enterocolitica</i> ATCC® 9610	Produktivität >0,70	Keine

REFERENZEN

- ATLAS, R.M., L.C. PARKS (1993) Handbook of Microbiological Media. CRC Press, Inc. London
- EUROPEAN PHARMACOPOEIA 6.3 (2009) § 2.7.2 Microbiological Assay of Antibiotics (pg 3940). EDQM. Council of Europe. Strasbourg.
- ISO Standard 6579-1 (2017) Microbiology of food chain - Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of Salmonella - Part 1 : Detection of Salmonella spp.
- ISO 6785 Standard (2001). Milk and milk products.– Detection of Salmonella spp.
- ISO 10273 Standard (1994) General guidance for the detection of presumptive pathogenic *Yersinia enterocolitica*.
- 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 5 Jahre ab Produktionsdatum.

Th. Geyer GmbH & Co. KG

Dornierstr. 4 – 6
D-71272 Renningen
Tel.: +49 7159 1637-0
Fax: +49 7159 1637-710
renningen@thgeyer.de
www.thgeyer.de

BW-Bank (Swift/BIC SOLADEST600)
IBAN DE85600501010002036302
Postbank Stuttgart (Swift/BIC PBNKDEFFXXX)
IBAN DE32600100700000020708
Deutsche Bank (Swift/BIC DEUTDESSXXX)
IBAN DE06600700700125518100

St.-Nr. 70093/40018 / USt-IdNr. DE147510304
Amtsgericht Stuttgart / HRA-Nr. 254140
Persönlich haftende Gesellschafterin:
Geyer Beteiligungsgesellschaft mbH
Amtsgericht Stuttgart / HRB-Nr. 252035
Geschäftsführer: Lutz-Alexander Geyer / Thomas Roth