

TECHNISCHES DATENBLATT

Artikel Nr. 9044

CASO-Agar (TSA) (Ph. Eur.), gebrauchsfertiges Medium

SYNONYME

Tryptic Soy Agar, TSA, Casein Soybean Digest Agar

SPEZIFIKATION

Gebrauchsfertiges Medium. Fester Nährboden für die Auszählung und Kultivierung von Pilzen gemäß Ph. Eur. harm. und ISO-Normen.

Farbe Strohfärbes Gelb
pH-Wert 7,3 ± 0,2 bei 25 °C

ZUSAMMENSETZUNG IN G/ L

Pepton aus Casein	15,0
Pepton aus Soja	5,0
Natriumchlorid	5,0
Agar	15,0

VERPACKUNGSEINHEITEN

9044-20x6,2ML-SLANT

Volumen 6,2 ± 0,3 ml
Röhrchen Größe 16 x 113 mm
Verpackungseinheit 20 Röhrchen

1 Karton mit 20 Röhrchen. 16 x 113 mm Glasröhrchen, beschriftet und mit Metallkappe.



BESCHREIBUNG/ TECHNIK

Beschreibung

CASO Agar ist ein weit verbreitetes Medium, das zwei Peptone enthält, die das Wachstum einer Vielzahl von Organismen fördern, auch von sehr anspruchsvollen wie *Neisseria*, *Listeria*, *Brucella* usw. Aufgrund seiner Zuverlässigkeit und seiner leicht reproduzierbaren Ergebnisse wird es häufig für diagnostische Routinezwecke verwendet.

Technik

Dieses Medium kann direkt oder nach der Anwendung einer Anreicherungsbouillon beimpft werden. Das Röhrchen wird nach der Strichmethode beimpft.

Die inokulierten Röhrchen werden bei 30-35 °C für 24-72 Stunden (Bakterien) und 3-5 Tage für Pilze (Hefen und Schimmelpilze) bebrütet. Sie werden täglich untersucht. (Längere Inkubationszeiten als die oben genannten oder andere Inkubationstemperaturen können je nach Probe in den Spezifikationen verlangt werden). Jedes Labor muss die Ergebnisse gemäß seinen Spezifikationen auswerten.

WACHSTUMSKONTROLLE

Wachstumsförderungstest 50-100 KBE nach harmonisierten Arzneibuchmonographien und Prüfverfahren & ISO 11133:2014/A1:2018

Isolierung durch Ausstreichen von Ösen

Aerobiose. Bebrütung bei 30-35 °C. Ablesung nach 18-24 h bis 72 h für Bakterien und 3-5 Tage für Pilze.

Mikroorganismus	Wachstum
<i>Escherichia coli</i> ATCC® 8739, WDCM 00012	Gut
<i>Staphylococcus aureus</i> ATCC® 6538, WDCM 00032	Gut
<i>Bacillus subtilis</i> ATCC® 6633, WDCM 00003	Gut
<i>Candida albicans</i> ATCC® 10231, WDCM 00054	Gut
<i>Pseudomonas aeruginosa</i> ATCC® 9027, WDCM 00026	Gut
<i>Aspergillus brasiliensis</i> ATCC® 16404, WDCM 00053	Gut
<i>Salmonella typhimurium</i> ATCC® 14028, WDCM 00031	Gut
<i>Listeria monocytogenes</i> ATCC® 13932, WDCM 00021	Gut
<i>Bacillus cereus</i> ATCC® 11778, WDCM 00001	Gut

STERILITÄTSKONTROLLE:

Inkubation 48 Stunden bei 30-35 °C und 48 Stunden bei 20-25 °C: KEIN WACHSTUM.
Kontrolle 7 Tage nach der Bebrütung unter gleichen Bedingungen.

REFERENZEN

- ATLAS, R.M. & L.C. PARKS (1993) Handbook of Microbiological Media. CRC Press, Inc. London.
- COLIPA (1997) Guidelines on Microbial Quality Management (MQM). Brussels.
- DOWNES, F.P. & K. ITO (2001) Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Food, 4th ed, ASM, Washington D.C.
- EUROPEAN PHARMACOPOEIA 10.0 (2020) 10th ed. § 2.6.13. Microbiological examination of non-sterile products: Test for specified microorganisms. Harmonised Method. EDQM. Council of Europe. Strasbourg.
- FDA (Food and Drug Administration) (1998) Bacteriological Analytical Manual. 8th ed. Revision A. AOAC International. Gaithersburg. MD.
- HORWITZ, W. (2000) Official Methods of Analysis of AOAC INTERNATIONAL, 17th ed. Gaithersburg, MD. USA.
- ISO 9308-1 Standard (2000) Water Quality. Detection and enumeration of E. coli and coliform bacteria. Membrane filtration method.
- ISO 11731 Standard (2017) Water Quality. - Enumeration of Legionella.
- ISO 11133:2014/ Adm 1:2018. Microbiology of food, animal feed and water. Preparation, production, storage and performance testing of culture media.
- ISO 18415 Standard (2017) Cosmetics - Microbiology - Detection of specified and non-specified microorganisms.
- ISO 21149 Standard (2017) Cosmetics - Microbiology - Enumeration and detection of aerobic mesophilic bacteria.
- ISO 21150 Standard (2015) Cosmetics - Microbiology - Detection of Escherichia coli.
- ISO 22717 Standard (2015) Cosmetics - Microbiology - Detection of Pseudomonas aeruginosa.
- ISO 22718 Standard (2015) . Cosmetics - Microbiology - Detection of Staphylococcus aureus.
- ISO 22964 (2017) Microbiology of the food chain.- Horizontal method for the detection of *Cronobacter spp*
- PASCUAL ANDERSON, M^aR^a (1992) Microbiología Alimentaria. Díaz de Santos S.A., Madrid.
- USP 33 - NF 28 (2011) <62> Microbiological examination of non-sterile products: Test for specified microorganisms. Harmonised Method. USP Corp. Inc. Rockville. MD. USA.

LAGERUNG

8 - 25 °C

HALTBARKEIT

12 Monate ungeöffnet ab Herstellungsdatum

erstellt: 22.08.2022

