TECHNISCHES DATENBLATT

Artikel Nr. 9270

Malzextrakt Agar, gebrauchsfertiges Medium

SPEZIFIKATION

Gebrauchsfertiges Nährmedium. Medium zum Nachweis, zur Isolierung und Auszählung von Pilzen, insbesondere Hefen und Schimmelpilzen, auch aus Luft- und Wasserproben.

Farbe:	Gelb
pH-Wert:	5,6 ± 0,2 bei 25 ºC

ZUSAMMENSETZUNG IN G/ L

Malzextrakt	30,00
Sojapepton	3,00
Agar	15,00

VERPACKUNGSEINHEITEN

9270-10x100ML

Inhalt	100 ± 3 ml
Flaschengröße	125 ml
Verpackungseinheit	10 Flaschen

1 Karton mit 10 x 100 ml in 125-ml-Flaschen. Injizierbare Kappe: Innenkappe aus Kunststoff mit Schraube. Die Verwendung von Spritzennadeln mit einem Durchmesser von mehr als 0,8 mm wird nicht empfohlen

9270-10x200ML

Inhalt	200 ± 3 ml
Flaschengröße	250 ml
Verpackungseinheit	10 Flaschen

1 Karton mit 10 x 200 ml in 250-ml-Flaschen. Injizierbare Kappe: Innenkappe aus Kunststoff mit Schraube. Die Verwendung von Spritzennadeln mit einem Durchmesser von mehr als 0,8 mm wird nicht empfohlen

BESCHREIBUNG:

Malzextrakt-Agar fördert aufgrund seiner ausgewogenen Zusammensetzung das Wachstum fast aller Pilze und hemmt aufgrund seines niedrigen pH-Werts die meisten Bakterien.

TECHNIK:

Sammeln, Verdünnen und Zubereiten von Proben und Volumina entsprechend den Spezifikationen, Richtlinien, amtlichen Standardvorschriften und/oder erwarteten Ergebnissen.
Die Platten nach dem Streuverfahren oder der Spiralmethode ausbreiten. Die Platten bei 25-30 ºC für 48 Stunden bis 5 Tage aerob bebrüten. (Längere Inkubationszeiten als die oben genannten oder andere Inkubationstemperaturen können je nach Probe, Spezifikationen usw. erforderlich sein).
Nach der Inkubation werden alle Kolonien, die auf der Agaroberfläche erschienen sind, ausgezählt.
Jedes Labor muss die Ergebnisse nach seinen Vorgaben auswerten.
Die Gesamtkeimzahl pro ml Probe wird berechnet, indem die durchschnittliche Anzahl der Kolonien pro Platte mit dem inversen Verdünnungsfaktor multipliziert wird, wenn eine verdünnte Probe gestreut wurde. Die Ergebnisse als Kolonie bildende Einheiten (KBE) pro ml oder g zusammen mit der Inkubationszeit und -temperatur angeben.

Hinweis: Die festen Nährböden können auf verschiedene Weise aufgeschmolzen werden: im Autoklaven, im Wasserbad und in der Mikrowelle, wenn der Kunde es für angemessen hält. Wenn die Mikrowellenoption gewählt wird, müssen bestimmte Sicherheitsmaßnahmen ergriffen werden, um ein Zerbrechen der Behälter zu vermeiden, z. B. das Lösen des Schraubverschlusses und das Einlegen der Flasche oder des Röhrchens in ein Wasserbad in der Mikrowelle. Die Schmelztemperatur und -dauer hängen von der Form des Behälters, dem Volumen des Mediums und der Wärmequelle ab. Eine Überhitzung ist ebenso zu vermeiden wie eine zu lange Erhitzungszeiten.

WACHSTUMSKONTROLLE

Medium schmelzen - Platten vorbereiten - Spiralförmig ausbreiten: Praktischer Bereich 100 ± 20 KBE. min. 50 KBE (Produktivität)
Mikrobiologische Kontrolle nach ISO 11133:2014/A1:2018.
Aerob. Bebrütung bei 22,5 ± 2 ºC 3-5 Tage (Schimmelpilze und Hefen).

Mikroorganismus	Wachstum
Candida albicans ATCC® 10231, WDCM 00054	Gut (≥70%)
Saccharomyces cerevisiae ATCC® 9763, WDCM 00058	Gut (≥70%)
Aspergillus brasiliensis ATCC® 16404, WDCM 00053	Gut (≥70%)

Sterilitätskontrolle:
Inkubation 48 Stunden bei 30-35 ºC und 48 Stunden bei 20-25 ºC: KEIN WACHSTUM.
7 Tage nach der Bebrütung unter gleichen Bedingungen prüfen.

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 /
Oliver-Alexander Geyer / André Meise / Ralf Streicher

REFERENZEN

- ATLAS, R.M., L.C. PARKS (1993) Handbook of Microbiological Media. CRC Press, Inc. London.
- BALLOWS, HAUSLER, HERMAN, ISENBERG & SHADOMY (eds.) (1991) Manual of Clinical Microbiology. ASM. Washington.
- DOWNES, F.P. & K. ITO (2001) Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 4th ed. APHA. Washington.
- FDA (Food and Drug Adminstrations) (1978) Bacteriological Analytical Manual A.O.A.C. Washington.
- ISO 11133:2014/ Adm 1:2018. Microbiology of food, animal feed and water. Preparation, production, storage and performance testing of culture media.
- ISO 16000-17:2008 Indoor Air - Detection and enumeration of moulds - Culture Based method.
- RAPP, M (1974) Indikator-Zusätze zur Keimdifferenzierung auf würze und Malzextrakt Agar. Milchwiss. 29:341-34.
- REIS, J. (1972) Ein selektives kulturmedium für der Nachweis von Aspergillus flavus. Zbl. Bokt. Hyg. I. Abt. Orig. 220:564 -566.

LAGERUNG

8 - 25 °C

HALTBARKEIT

18 Monate ungeöffnet ab Herstellungsdatum

zuletzt aktualisiert: 23.08.2022