

TECHNISCHES DATENBLATT

Artikel Nr. 9545

Ringer Lösung 1/4, gebrauchsfertige Lösung

SPEZIFIKATION

Gebrauchsfertige Lösung, steril, Röhrchen, Flaschen. Isotonische Lösung für die Zellsuspensionen nach ISO 6887-1, ISO 8199, ISO 8261, ISO 10718.

Farbe Farblos

ZUSAMMENSETZUNG IN G/ L

Natriumchlorid	2,25
Kaliumchlorid	0,10
Calciumchlorid	0,06
Natriumhydrogenkarbonat	0,05

VERPACKUNGSEINHEITEN

9545-20x9ML

Inhalt 9 ± 0,1 ml
Verpackungseinheit 20 Röhrchen
1 Karton mit 20 x 9 ml in Röhrchen. Glasröhrchen 16 x 113 mm, Metallkappe.

9545-20x10ML

Inhalt 10 ± 0,2 ml
Verpackungseinheit 20 Röhrchen
1 Karton mit 20 x 10 ml in Röhrchen. Glasröhrchen 16 x 113 mm, Metallkappe.

9545-10x90ML

Flaschengröße 125 ml
Inhalt 90 ± 3 ml
Verpackungseinheit 10 Flaschen
1 Karton mit 10 x 90 ml in 125-ml-Flaschen. Kunststoff-Schraubverschluss innen.

9545-10x500ML

Flaschengröße 500 ml
Inhalt 475 ± 5 ml
Verpackungseinheit 10 Flaschen



1 Karton mit 10 x 500 ml in 500-ml-Flaschen. Injizierbare Kappe: Kunststoff-Schraubverschluss innen + Elastomer-Septum + äußere Schutzkappe.

BESCHREIBUNG/ TECHNIK

Beschreibung

Isotonische Kochsalzlösung für Zellsuspensionen und zur Verdünnung, die in der Mikrobiologie weit verbreitet ist. Sie ist ausgewogener als die einfache Natriumchlorid-Kochsalzlösung und ihre Formulierung ermöglicht das Autoklavieren ohne Ausfällungen.

Für die routinemäßige Arbeit mit Bakterien sollte die Lösung um ein Viertel verdünnt werden (Ringer 1/4) und wird zur Gewinnung von Zellsuspensionen oder zur Herstellung von Verdünnungsreihen verwendet. Ringerlösung wirkt nicht als Belebungsmedium. Zur Verdünnung von Lebensmittelproben oder Substanzen, die einer thermischen Behandlung unterzogen wurden, ist es ratsamer, Peptonwasser oder Maximale Wiederbelebungslösung (MRD) für die Verdünnungen zu verwenden, da diese als Belebungsmedium wirken. Aufgrund der geringen Ionenstärke dieses Mediums wird der pH-Bereich des Endwertes erweitert.

Technik

Die Probe wird im Verhältnis 1:10 mit dem Ringer verdünnt und mit einem Vortex-Mixer oder Stomacher® homogenisiert. Nach einer kurzen Ruhezeit (10-15 Minuten) wird eine 1:10-Verdünnungsreihe mit demselben Verdünnungsmittel nach Standardverfahren hergestellt. Die Platten werden unter Verwendung der Bereich verschiedener Konzentrationen inokuliert.

WACHSTUMSKONTROLLE

Röhrchen vorbereiten / 10^3 - 10^4 (Produktivität) beimpfen / Subkultur nach 45 Min. bis 1 Std. Lagerung bei 20-25°C.

Analysemethode gemäß ISO 11133:2014/A1:2018; A2:2020.

Mikrobiologische Kontrolle nach ISO 11133:2014/A1:2018.

Aerobiose. Inkubation bei 35 ± 2 °C, Ablesung nach 24-48 Stunden.

Mikroorganismus	Wachstum
<i>Escherichia coli</i> ATCC® 8739, WDCM 00012	Gut. Wiederherstellung \pm 30% T0 (ursprüngliche Auszählung)
<i>Stph. aureus</i> ATCC® 25923, WDCM 00034	Gut. Wiederherstellung \pm 30% T0 (ursprüngliche Auszählung)

Sterilitätskontrolle:

Inkubation 48 Stunden bei 30-35 °C und 48 Stunden bei 20-25 °C: KEIN WACHSTUM.

Kontrolle 7 Tage nach der Bebrüten unter gleichen Bedingungen.

REFERENZEN

- ISO 6887-1: 2017 Microbiology of food chain. Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination - Part 1: General rules for the preparation of the initial suspension and decimal dilutions - Part 2 (2003): Specific rules for the preparation of meat and meat products.
- ISO Standard 8199 (2018) Water Quality - General requirements and guidance for microbiological examinations by culture.
- ISO 8261: 2001 Standard. Milk and milk products - General guidance for the preparation of test samples, initial suspension and decimal dilution for microbiological examination.
- ISO Standard 10718:2015 Cork stoppers — Characterization of a low-in-germs stopper, through the enumeration of colony-forming units of yeasts, moulds and bacteria, capable of both being extracted and growing in alcoholic medium
- ISO Standard 11133:2014 Microbiology of food, animal feed and water. Preparation, production, storage, and performance testing of culture media.
- ANONYMOUS (1937) Bacterial Tests for Graded Milk. Memo 139-Foods. Dept. of Health and Social Security. London.
- DAVIS, J.G. (1956) Laboratory Control of Dairy Plant. Dairy Industries Ltd., London.

LAGERUNG

8 - 25 °C

HALTBARKEIT

16 Monate ungeöffnet ab Herstellungsdatum

aktualisiert: 02.02.23

