

# TECHNISCHES DATENBLATT

Artikel Nr. : 9643.0500

## DEV NÄHRAGAR

### AUCH BEKANNT ALS

Nutrient Agar no. 2

### Spezifikation

Festes Allzweckmedium gemäß dem Deutschen Einheitsverfahren für Lebensmittel- und Wasserproben.

### Formulierung\* in g/l

Fleischextrakt .....	10,00
Fleischpepton .....	10,00
Natriumchlorid .....	5,00
Agar .....	18,00

Finaler pH 7,3 ±0,2 bei 25 °C

\*Eingestellt und/oder supplementiert, um die Leistungskriterien zu erfüllen

### Herstellung

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

### Beschreibung

DEV Nähragar unterscheidet sich von den üblichen Nährstoffformulierungen dadurch, dass die größere Nährstoffkonzentration eine verbesserte Erholung von gestressten oder geschädigten Mikroorganismen ermöglicht. Diese Formulierung entspricht der deutschen Verordnung in Lebensmittel- und Trinkwasserproben.

### Qualitätskontrolle

Inkubationstemperatur: 35 ± 1 °C

Inkubationszeit: 44 ± 4h

Inokulum: Sollbereich 100 ±20 KBE. Min. 50 KBE (Produktivität), gemäß ISO 11133:2014/Amd 1:2018. Spiral-Platten-Methode.

Mikroorganismus	Wachstum	Bemerkungen
<i>Escherichia coli</i> ATCC® 25922	Produktivität > 0,70	Keine
<i>Salmonella thyphimurium</i> ATCC® 14028	Produktivität > 0,70	Keine
<i>Klebsiella pneumoniae</i> ATCC® 13883	Produktivität > 0,70	Keine
<i>Bacillus subtilis</i> ATCC® 6633	Produktivität > 0,70	Keine
<i>Pseudomonas aeruginosa</i> ATCC® 27853	Produktivität > 0,70	Keine
<i>Staphylococcus aureus</i> ATCC® 25923	Produktivität > 0,70	Keine
<i>Streptococcus pyogenes</i> ATCC® 19615	Produktivität > 0,70	Keine
<i>Aeromonas hydrophila</i> ATCC® 7966	Produktivität > 0,70	Keine



## REFERENZEN

- DIN 38411-6 (1991) Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung; Mikrobiologische Verfahren (Gruppe K); Nachweis von Escherichia coli und coliformen Keimen (K6).
  - Verordnung über Trinkwasser und über Wasser für Lebensmittelbetriebe vom 12. Dezember 1990. – Bundesgesetzbl.: Teil I 2613-2669 (1990).
  - ISO 11133:2014/ Adm 1:2018. 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) aufbewahren.

---

