

TECHNISCHES DATENBLATT

Artikel Nr. 9844

YGC Agar, Fertigplatten

SYNONYME

Hefeextrakt Glucose Chloramphenicol Agar, Hefeextrakt Dextrose Chloramphenicol Agar

SPEZIFIKATION

Fertigplatten. Fester Nährboden für den Nachweis, die Isolierung und die Auszählung von Legionellen aus Wasser gemäß den ISO-Normen 11731.

Farbe: strohfarbenes Gelb
pH: 6,6 ± 0,2 bei 25 °C

FORMULIERUNG* IN G/L

D(+)-Glucose	20,0
Hefeextrakt	5,0
Chloramphenicol	0,1
Agar	15,0

VERPACKUNGSEINHEITEN

9660-20PLATES

20 Fertigplatten 90 mm

Inhalt: 21 ± 2 ml

Verpackungseinheit: 1 Karton mit 2 Beuteln mit 10 Platten/Beutel. Einmal Zellophan.

RICHTLINIEN

Beschreibung:

Dieses Medium wird von der Federation International Laitière-International Dairy Federation (FIL-IDF) für die Isolierung und Auszählung von Pilzen (Schimmelpilzen und Hefen) in Milch und Milchprodukten empfohlen. Dieses Medium besitzt auch in die DIN- und ISO-Normen.



Die Selektivität dieses Mediums ist auf die bakterientötende Wirkung von Chloramphenicol zurückzuführen, das aufgrund seiner Thermostabilität mit dem Medium im Autoklaven sterilisiert werden kann. Da der pH-Wert neutral ist, kann das Medium auch mehrmals aufgeschmolzen werden, ohne dass seine Stabilität, Selektivität und Wirksamkeit beeinträchtigt werden. Durch Wiederaufschmelzen und Überhitzung kann das Medium dunkler werden.

Verfahren:

Sammeln, verdünnen und bereiten Sie die Proben und Volumina entsprechend den Spezifikationen, Richtlinien, offiziellen Standardvorschriften und/oder erwarteten Ergebnissen vor. Verteilen Sie die Platten mit der Streifenmethode oder der Spiralmethode. Dieses Medium kann direkt oder nach Anreicherung mit Brühe beimpft werden. Je nach Probe, Spezifikation, usw. können längere Inkubationszeiten oder andere Inkubationstemperaturen erforderlich sein.

Legen Sie die Platten kopfüber in den Inkubator, unter aeroben Bedingungen. Die Hefen und Schimmelpilze 48 Stunden bis 5 Tage lang bei 25 ± 1 °C bebrüten. Nach der Bebrütung alle Kolonien, die auf der Agaroberfläche erschienen sind, auszählen. Jedes Labor muss die Ergebnisse nach seinen eigenen Vorgaben auswerten.

WACHSTUMSKONTROLLE

Spiral-Methode: Praktischer Bereich 100 ± 20 KBE. Min. 50 KBE (Produktivität)/ 10^4 - 10^6 KBE (Selektivität).

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

Analytische Methodik nach ISO 11133:2014/A1:2018; A2:2020.

Aerobiose. Inkubation bei 36 ± 2 °C, Überprüfen nach 21-24 Stunden.

Mikroorganismus	Wachstum
<i>Aspergillus brasiliensis</i> ATCC® 16404, WDCM 00053	Gut ($\geq 70\%$)
<i>Candida albicans</i> ATCC® 10231, WDCM 00054	Gut ($\geq 70\%$)
<i>Saccharomyces cerevisiae</i> ATCC® 9763, WDCM 00058	Gut ($\geq 70\%$)
<i>Bacillus subtilis</i> ATCC® 6633, WDCM 00003	Inhibiert
<i>Escherichia coli</i> ATCC® 25922, WDCM 00013	Inhibiert

Sterilitätskontrolle:

Bebrütung 48 h bei 30-35 °C und 48 h bei 20-25 °C: KEIN WACHSTUM.

Kontrolle 7 Tage nach der Bebrütung unter gleichen Bedingungen.

REFERENZEN

- DIN Standard 10186. Mikrobiologische Milch Untersuchung. Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen. Referenzverfahren.
- FIL-IDF 94B Standard (1991) Enumeration of yeast and moulds. Colony Count Technique at 25°C.
- ISO 7954 Standard (1987) General guidance for enumeration of yeast and moulds - Colony count at 25°C.
- ISO 11133:2014/ Adm 1:2018. Microbiology of food, animal feed and water. Preparation, production, storage and performance testing of culture media.



LAGERUNG

2-14 °C

HALTBARKEIT

3,5 Monate ungeöffnet ab Herstellungsdatum

aktualisiert: 30.08.2022

