

# TECHNISCHES DATENBLATT

Artikel Nr. 9849

**YGC Agar, gebrauchsfertiges Nährmedium**

---

## SYNONYME

Hefeextrakt Glucose Chloramphenicol Agar, Hefeextrakt Dextrose Chloramphenicol Agar

---

## SPEZIFIKATION

Gebrauchsfertiges Nährmedium. Festes und selektives Medium für die Isolierung und Auszählung von Pilzen in Milch und Milchprodukten gemäß den Normen ISO 7954 und FIL-IDF 94B.

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

---

## ZUSAMMENSETZUNG IN G/ L

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

---

## VERPACKUNGSEINHEITEN

9849-10x200ML

10 Flaschen

Inhalt: 200 ± 5 ml

Verpackungseinheit: 1 Karton mit 10 250 ml Flaschen. Innenkappe aus Kunststoff mit Schraubverschluss.



---

## 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 ist auch in die DIN- und ISO-Normen aufgenommen worden. 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.

### Technik:

Sammeln, verdünnen und bereiten Sie die Proben und Volumina entsprechend den Spezifikationen, Richtlinien, offiziellen Standardvorschriften und/oder erwarteten Ergebnissen vor.

Nach der Verfestigung auf einer ebenen Fläche, können die Platten nach der Ausstrichmethode oder nach der Spiralmethode beimpft werden. Dieses Medium kann direkt oder nach Anreicherung mit Brühe beimpft werden. Je nach Probe, Spezifikationen usw. können längere Inkubationszeiten oder andere Inkubationstemperaturen erforderlich sein als oben angegeben.

Legen Sie die Platten kopfüber in den Inkubator, unter aeroben Bedingungen. Hefen und Schimmelpilze werden 48 Stunden bis 5 Tage lang bei 25 °C±1 bebrütet.

Nach der Bebrütung alle Kolonien, die auf der Agaroberfläche erschienen sind, auszählen. Die Ergebnisse nach den Vorgaben des Labors auswerten.

Hinweis: Die festen Nährböden können auf verschiedene Weise aufgeschmolzen werden: im Autoklaven, im Bad und, wenn der Kunde es für angemessen hält, auch in der Mikrowelle. Wenn die Mikrowellenoption gewählt wird, müssen bestimmte Sicherheitsmaßnahmen ergriffen werden, um ein Zerschneiden 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 zu lange Erhitzungszeiten.

---

## WACHSTUMSKONTROLLE

Beimpfen: Praktischer Bereich 100 ± 20 KBE. Min. 50 KBE (Produktivität)/ 10<sup>3</sup>-10<sup>4</sup> (qualitative Selektivität).

Praktischer Bereich 100 ± 20 KBE. min. 50 KBE (Produktivität) / 104-106 KBE (Selektivität)

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

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

Aerobiose. Inkubation bei 25 °C ±1, Auswertung nach 72 h bis 5 Tagen.

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

#### Sterilitätskontrolle:

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

Prüfen Sie 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

8-25 °C

---

## HALTBARKEIT

12 Monate ungeöffnet ab Herstellungsdatum

aktualisiert: 30.08.2022

