

TECHNISCHES DATENBLATT

Artikel Nr. 9850

Blutagar (Basis)

SYNONYME

-

SPEZIFIKATION

Festes nährstoffreiches Medium zur Isolierung von pathogenen Mikroorganismen aus klinischen Proben.

FORMULIERUNG* IN G/L

Fleischextrakt 10,00
Trypton 10,00
Natriumchlorid 5,00
Agar 15,00

Finaler pH 7,3 ±0,2 bei 25 °C

HERSTELLUNG

40 g des Pulvers in 950 ml destilliertem Wasser suspendieren. Zum Kochen bringen und in geeignete Gefäße verteilen. 15 Minuten bei 121 °C autoklavieren. Auf 45-50 °C abkühlen lassen, defibriniertes Blut (5 %, oder wie benötigt) steril hinzugeben.

BESCHREIBUNG

Blutagar (Basis) kann für die Kultivierung von nicht anspruchsvollen Mikroorganismen verwendet werden, da er eine ausgewogene Nährstoffbasis hat. Für anspruchsvolle Mikroorganismen empfiehlt es sich, spezielle Anreicherungspräparate, wie Aszites, Eigelb, etc., hinzuzufügen.

Dieses Medium ist unter Zusatz von Blut für Studien zur hämolytischen Aktivität geeignet, für die Isolierung von Pathogenen wird jedoch der Typ Blut-Agar Columbia empfohlen.

^{*}Eingestellt und/ oder supplementiert um die Leistungskriterien zu erfüllen.



QUALITÄTSKONTROLLE

Inkubationstemperatur: 37 ±1,0 °C
 Inkubationszeit: 24-48 h

Inokulum: Sollbereich 100 ±20 KBE. Min. 50 KBE (Produktivität), gemäß

ISO 11133:2014. Spiral-Platten-Methode.

Mikroorganismus	Wachstum	Bemerkung
Staphylococcus aureus ATCC® 6538	Produktivität >0,70	ß-Hämolyse
Enterococcus faecalis ATCC® 19433	Produktivität >0,70	g-Hämolyse
Escherichia coli ATCC® 8739	Produktivität >0,70	ß-Hämolyse
Streptococcus pyogenes ATCC® 19615	Produktivität >0,70	ß-Hämolyse
Streptococcus pneumoniae ATCC® 49619	Produktivität >0,70	a-Hämolyse
Streptococcus agalactiae ATCC® 12386	Produktivität >0,70	ß-Hämolyse

REFERENZEN

- ATLAS, R.M. and L.C. PARKS (1993) Handbook of Microbiological Media. CRC Press, London.
- ISO 11133:2014. 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).

HALTBARKEIT

Mindestens 5 Jahre ab Produktionsdatum.