

TECHNISCHES DATENBLATT

Artikel Nr. 9873

VRBL Agar mit Cycloheximid, gebrauchsfertiges Medium

SYNONYME

Kristallviolett Galle Lactose Agar mit Cycloheximid

SPEZIFIKATION

Gebrauchsfertige Nährlösung, steril, Flaschen. Festes Nährmedium für den Nachweis und die Auszählung von Coliformen.

Farbe Violett-rosa
pH: 7,4 ± 0.2 at 25°C

ZUSAMMENSETZUNG IN G/ L

Hefeextrakt	3,00
Pepton	7,00
Gallensalze	1,50
Laktose	10,0
Natriumchlorid	5,00
Neutralrot	0,03
Kristallviolett	0,002
Cycloheximid	0,10
Agar	15,0

VERPACKUNGSEINHEITEN

9873-10x100ML

Flaschengröße 125 ml
Inhalt 100 ± 3 ml
Verpackungseinheit 10 Flaschen

1 Karton mit 10 x 100 ml in 125-ml-Flaschen. Injizierbare Kappe: Kunststoff-Schraubverschluss innen.
Zur Verwendung von Spritzenadeln mit einem Durchmesser ≤ 0,8 mm.



BESCHREIBUNG/ TECHNIK

Beschreibung

Der Kristallviolett Galle Lactose Agar entspricht der klassischen Formulierung von standardisierten Medien für das Screening von Coliformen in Milch und anderen Milchprodukten. Dieses Medium wurde für die Auszählung coliformer Keime sowie für die Unterscheidung zwischen laktosefermentierenden und nicht laktosefermentierenden Organismen verwendet, da es Kristallviolett und Gallensalze enthält, deren hemmende oder selektive Eigenschaften weithin bestätigt wurden.

In dieser Variante wurde dem Medium Cycloheximid zugesetzt. Es handelt sich um ein Antibiotikum, das saprophytische Pilze hemmt, aber das Wachstum einiger pathogener Pilze ermöglicht.

Technik

Zur Verwendung sollte der Inhalt der Flasche in Platten gegossen werden. Das Schmelzen des Nährbodens sollte nach den Anweisungen des Herstellers entweder in einem Wasserbad (100 °C) oder in einem Mikrowellenherd durchgeführt werden. Zum Schmelzen eines Mediums darf niemals direkte Hitze verwendet werden. Die Schmelztemperaturen und -zeiten hängen von der Form des Behälters, dem Volumen des Mediums und der Wärmequelle ab. Lösen Sie vor dem Schmelzen eines Mediums den Schraubverschluss des Behälters, um ein Zerschneiden des Behälters zu vermeiden. Das Medium sollte nur einmal geschmolzen und verwendet werden. Medien mit Agar sollten nicht wiederholt geschmolzen werden, da sich ihre Eigenschaften bei jedem erneuten Schmelzen ändern. Eine Überhitzung sollte ebenso vermieden werden wie ein längeres Erhitzen, insbesondere bei Medien mit saurem oder alkalischem pH-Wert.

Nach dem Schmelzen werden die Platten unter aseptischen Bedingungen gegossen.

Das empfohlene Verfahren ist die Inokulation direkt in Petrischalen nach der Spiralplattenmethode. Die Platten können nach 24-48 Stunden Bebrütung bei 30±1 °C (Bakterien) bis 3 Tagen (Pilze) abgelesen werden.

WACHSTUMSKONTROLLE

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

Aerobiose. Bebrüten bei 30 ± 1 °C, Ablesen nach 24-48-72 Stunden

Mikroorganismus	Wachstum
<i>Escherichia coli</i> ATCC® 25922, WDCM 00013	Gut (≥50%)- Rot-violette Kolonien
<i>Escherichia coli</i> ATCC® 8739, WDCM 00012	Gut (≥50%)- Rot-violette Kolonien
<i>Ps. aeruginosa</i> ATCC® 27853, WDCM 00025	Gut – Farblose Kolonien
<i>Enterococcus faecalis</i> ATCC® 29212, WDCM 00087	Inhibiert
<i>Aspergillus brasiliensis</i> ATCC® 16404, WDCM 00053	Inhibiert

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

- DOWNES, F.P. & K. ITO (2001). Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Food. 4th ed. APHA, Washington. DC.
- FIL-IDF. (1998) Standard 73B. Enumeration of coliform bacteria. ICMSF (1978). Microorganisms in Food, University of Toronto Press.
- ISO (1986) Standard 5541-1 Milk and Milk Products. enumeration of coliforms. Colony count technique at 30°C.
- ISO (2006) Standard 4832: 2006 (E) - Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of coliformes - Colony-count technique.
- ISO 11133:2014/ Adm 1:2018. Microbiology of food, animal feed and water. Preparation, production, storage and performance testing of culture media.
- MARSHALL, R.T. (1992) Standard Methods for the Examination of Dairy Products. 16th ed. APHA, Washington. DC.
- PASCUAL ANDERSON, M^a R. (1992) Microbiología Alimentaria. Díaz de Santos, S.A., Madrid.

LAGERUNG

2 - 25 °C

HALTBARKEIT

12 Monate ungeöffnet ab Herstellungsdatum

zuletzt aktualisiert: 17.10.2022

