

Azid-Glukose-Bouillon

Version: 03/2017
M&S Artikelnummern: 5140 (25 x 50 ml, einfach konzentriert)
5010 (4 x 100 ml in 250 ml – Flaschen, doppelt konzentriert)
Form: Polycarbonatflaschen
Farbe: Violett
Lagerung: Dunkel und trocken bei 4 – 12 °C
Haltbarkeit: 8 Monate

Zweckbestimmung und Anwendungsbereich

Azid-Glukose-Bouillon wird für die Anreicherung und den Nachweis von Enterokokken aus Wasser und anderen Proben eingesetzt (s. Mineral- und Tafelwasserverordnung). Enterokokken vergären Glukose zu Säure, dabei kommt es durch den pH-Indikator Bromkresolpurpur zum Farbumschlag nach Gelb. Natriumazid hemmt die gramnegative Begleitflora, beeinflusst aber nicht das Wachstum von Enterokokken. Die Herstellung und Qualitätsprüfung erfolgt in Konformität mit den Anforderungen der DIN EN ISO 11133:2015.

Typische Zusammensetzung

Casein, enzymatisch verdaut	15,0 g/l
Fleischextrakt	4,8 g/l
Glukose	7,5 g/l
Natriumchlorid	7,5 g/l
Natriumazid	0,25 g/l
Bromkresolpurpur	0,07 g/l

pH 7,4 ± 0,2

Mikrobiologische Qualitätskontrolle

Mikrobielle Kontamination

Inkubationsbedingung: 3 Tage bei Raumtemperatur ; Spezifikation: kein Wachstum

Produktivität Qualitativ

Inkubationsbedingung: 44 ± 4 h bei 36 ± 2 °C; Beimpfungskonzentration: 80 – 120 KBE

Organismus	Teststamm	Spezifikation	Erscheinungsbild
<i>Enterococcus faecalis</i>	WDCM 00009	Trübung (1-2)	Farbumschlag des Mediums von violett nach gelb
<i>Enterococcus faecium</i>	WDCM 00177	Trübung (1-2)	Farbumschlag des Mediums von violett nach gelb

Selektivität Qualitativ

Inkubationsbedingung: 44 ± 4 h bei 36 ± 2 °C; Beimpfungskonzentration: 10.000 - 1.000.000 KBE

Organismus	Teststamm	Spezifikation
<i>Escherichia coli</i>	WDCM 00012	Vollständige Hemmung