

Bier-Agar

Version:	08/2017
M&S Artikelnummer:	5015 (4 x 250 ml)
Form:	Polycarbonatflaschen
Farbe:	Grün
Lagerung:	Dunkel und trocken bei 4 – 12 °C
Haltbarkeit:	8 Monate

Zweckbestimmung und Anwendungsbereich

Bier-Agar wird für den Nachweis und die Bestimmung der Koloniezahl von Verderbniserregern in Bier, z.B. *Lactobacillus sp.* und *Pediococcus sp.* eingesetzt. Die Zusammensetzung der Bier-NKS stellt den Mikroorganismen eine komplexe Stickstoffquelle aus Pepton und Hefeextrakt zur Verfügung. Als Kohlenstoffquelle dienen Glukose und Laktose. Bier und Tomatensaft fördern das Wachstum der Zielorganismen. Der niedrige pH-Wert hemmt die Entwicklung von Bakterien außer den Säurebildnern. Hefen und Schimmelpilze werden durch Actidion (Cycloheximid) im Wachstum gehemmt. Der pH-Indikator Bromkresolgrün zeigt durch einen Farbumschlag Säurebildung durch mikrobielle Aktivitäten an. Die Herstellung und Qualitätsprüfung erfolgt in Konformität mit den Anforderungen der DIN EN ISO 11133:2015.

Typische Zusammensetzung

Casein, enzymatisch verdaut	7,5 g/l
Hefeextrakt	6,1 g/l
Glukose	16,0 g/l
Laktose	5,0 g/l
Kaliumdihydrogenphosphat	0,31 g/l
Natriumchlorid	0,006 g/l
Eisensulfat	0,006 g/l
Mangansulfat	0,006 g/l
L-Cysteinchlorid	0,05 g/l
Bier	250 ml/l
Tomatensaft, gefiltert	500 ml/l
Tween 80	0,2 ml/l
Bromkresolgrün	0,02 g/l
Actidion (Cycloheximid)	0,004 g/l
Bakteriologischer Agar	16,0 g/l

pH 5,5 ± 0,2

Mikrobiologische Qualitätskontrolle

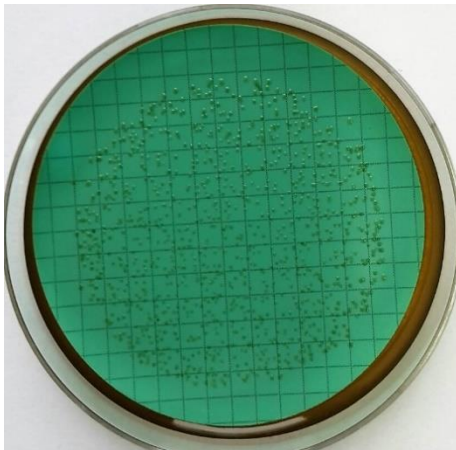
Mikrobielle Kontamination

Inkubationsbedingung: 3 Tage bei Raumtemperatur ; Spezifikation: kein Wachstum

Produktivität Qualitativ

Inkubationsbedingung: 72 ± 4 h bei 30 ± 1 °C mikroaerophil; Beimpfungskonzentration: 80 – 120 KBE

Organismus	Teststamm	Spezifikation	Erscheinungsbild
<i>Lactobacillus sakei</i>	DSM 20017	Wachstum	Beige bis hellgrün
<i>Lactobacillus lactis</i>	DSM 20481	Wachstum	Beige bis hellgrün
<i>Pediococcus damnosus</i>	DSM 20331	Wachstum	Beige bis hellgrün
<i>Escherichia coli</i>	DSM 1576	Gehemmt Wachstum	
<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	DSM 70449	Kein Wachstum	-



Reinkultur *L. sakei* 72 h bei 30°C mikroaerophil