

## **MRS-Agar**

Version:	10/2017
M&S Artikelnummern:	4061 (25 x 20 ml) und 5061 (4 x 250 ml)
Form:	Glasröhrchen und Polycarbonatflaschen
Farbe:	Beige
Lagerung:	Dunkel und trocken bei 4 – 12 °C
Haltbarkeit:	8 Monate

### **Zweckbestimmung und Anwendungsbereich**

MRS-Agar (nach De Man, Rogosa und Sharpe, 1960) wird für den Nachweis und die Bestimmung der Koloniezahl von Milchsäurebakterien in Getränken und Lebensmitteln eingesetzt. Die Entwicklung von Milchsäurebakterien wird durch Magnesium, Mangan, Acetat und Polysorbat spezifisch gefördert. Durch die geringe Selektivität des Nährmediums kommt aber auch Begleitflora zum Wachstum. Die Herstellung und Qualitätsprüfung erfolgt in Konformität mit den Anforderungen der DIN EN ISO 11133:2015.

### **Typische Zusammensetzung**

Casein, enzymatisch verdaut	10,0 g/l
Fleischextrakt	8,0 g/l
Hefeextrakt	4,0 g/l
Glukose	20,0 g/l
Natriumacetat	5,0 g/l
Dikaliumhydrogenphosphat	2,0 g/l
Diammoniumhydrogencitrat	2,0 g/l
Magnesiumsulfat	0,2 g/l
Mangansulfat	0,02 g/l
Tween 80	1,0 g/l
Bakteriologischer Agar	15,0 g/l

pH 5,7 ± 0,2

### **Mikrobiologische Qualitätskontrolle**

#### **Mikrobielle Kontamination**

Inkubationsbedingung: 3 Tage bei Raumtemperatur ; Spezifikation: kein Wachstum

**Produktivität** Quantitativ

Inkubationsbedingung: 72 ± 3 h bei 30 ± 1 °C, mikroaerophil; Beimpfungskonzentration: 80 – 120 KBE

Organismus	Teststamm	Spezifikation	Erscheinungsbild
<i>Lactobacillus sakei</i>	WDCM 00015	$P_R \geq 0,7$	Beige, klein
<i>Lactobacillus lactis</i>	WDCM 00016	$P_R \geq 0,7$	Beige, klein
<i>Lactobacillus brevis</i>	WDCM 00099	Wachstum, sehr gut	Beige, klein
<i>Leuconostoc mesenteroides</i>	ATCC 8293	Wachstum, gut	Beige, klein
<i>Enterococcus faecalis</i>	WDCM 00009	Wachstum, mäßig	Beige, sehr klein

**Selektivität** Qualitativ

Inkubationsbedingung: 72 ± 3 h bei 30 ± 1 °C, mikroaerophil; Beimpfungskonzentration: 10.000 - 1.000.000 KBE

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