

Malzextrakt-Agar

Version: 11/2020
M&S Artikelnummern: 4060 (25 x 20 ml) und 5060 (4 x 250 ml)
Form: Glasröhrchen und Polycarbonatflaschen
Farbe: Braun
Lagerung: Dunkel und trocken bei 4 – 12 °C
Haltbarkeit: 8 Monate

Zweckbestimmung und Anwendungsbereich

Malzextrakt-Agar wird für die Bestimmung der Koloniezahl von Hefen und Schimmelpilzen in Getränken und anderen Proben eingesetzt. Es ist ein Universalmedium für Hefen und Schimmelpilze ohne Zusätze. Das Wachstum von bakterieller Begleitflora wird durch den niedrigen pH-Wert gehemmt. Die Herstellung und Qualitätsprüfung erfolgt in Konformität mit den Anforderungen der DIN EN ISO 11133:2020-10.

Typische Zusammensetzung

Malzextrakt	30,0 g/l
Casein, enzymatisch verdaut	5,0 g/l
Bakteriologischer Agar	15,0 g/l

pH 5,4 ± 0,2

Mikrobiologische Qualitätskontrolle

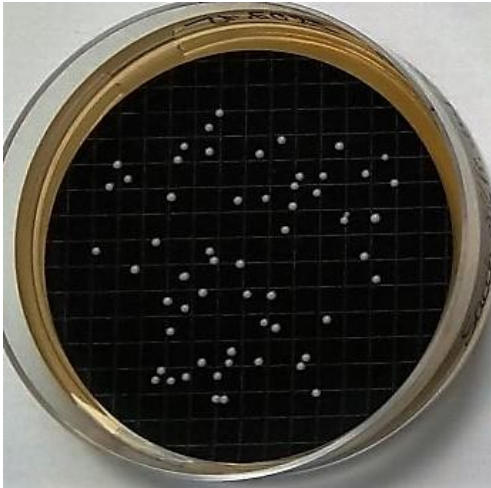
Mikrobielle Kontamination

Inkubationsbedingung: 3 Tage bei Raumtemperatur ; Spezifikation: kein Wachstum

Produktivität Quantitativ/ Qualitativ

Inkubationsbedingung: 48 ± 3 h bei 25 ± 1 °C; Beimpfungskonzentration: 80 – 120 KBE

Organismus	Teststämme	Spezifikation	Erscheinungsbild
<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	DSM 1333	$P_R \geq 0,7$	Hellbeige Kolonien
<i>Schizosaccharomyces pombe</i>	DSM 70576	$P_R \geq 0,7$	Beige Kolonien
<i>Zygosaccharomyces rouxii</i>	DSM 7525	$P_R \geq 0,7$	Beige Kolonien
<i>Rhodotorula bacarum</i>	DSM 70854	Wachstum, sehr gut	Rötliche Kolonien



Filtrierte Reinkultur von *Saccharomyces cerevisiae*
nach 48h bei 25°C