

Nähragar (DEV)

Version: 10/2017
M&S Artikelnummern: 4080 (25 x 20 ml) und 5080 (4 x 250 ml)
Form: Glasröhrchen und Polycarbonatflaschen
Farbe: Beige
Lagerung: Dunkel und trocken bei 4 – 12 °C
Haltbarkeit: 8 Monate

Zweckbestimmung und Anwendungsbereich

Nähragar wird für die Anzuchtung, Kultivierung und die Bestimmung der Gesamtkeimzahl mesophiler, heterotropher Bakterien aus Wasser und Lebensmitteln eingesetzt. Es ist ein Universalmedium ohne Hemmstoffe oder andere Zusätze und entspricht der DIN 38411 sowie dem § 64 LFGB.

Die Herstellung und Qualitätsprüfung erfolgt in Konformität mit den Anforderungen der DIN EN ISO 11133:2015.

Typische Zusammensetzung

Tierische Gewebe, enzymatisch verdaut	10,0 g/l
Fleischextrakt	10,0 g/l
Natriumchlorid	5,0 g/l
Bakteriologischer Agar	18,0 g/l

pH 7,3 ± 0,2

Mikrobiologische Qualitätskontrolle

Mikrobielle Kontamination

Inkubationsbedingung: 3 Tage bei Raumtemperatur ; Spezifikation: kein Wachstum

Produktivität Qualitativ

Inkubationsbedingung: 24 ± 2 h bei 37 ± 1 °C; Beimpfungskonzentration: 1000 – 10.000 KBE

Organismus	Teststamm	Spezifikation	Erscheinungsbild
<i>Escherichia coli</i>	WDCM 00012	Wachstum (2)	Beige
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	WDCM 00024	Wachstum (2)	Beige bis blaugrün
<i>Staphylococcus aureus</i>	WDCM 00034	Wachstum (2)	Beige

Produktivität Quantitativ

Inkubationsbedingung: 24 ± 2 h bei 37 ± 1 °C; Beimpfungskonzentration: 80 – 120 KBE

Organismus	Teststamm	Spezifikation	Erscheinungsbild
<i>Escherichia coli</i>	WDCM 00012	$P_R \geq 0,7$	Beige Kolonien
<i>Bacillus subtilis</i>	WDCM 00003	$P_R \geq 0,7$	Beige Kolonien
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	WDCM 00024	$P_R \geq 0,7$	Grünliche Kolonien