

## Orangenserum-Agar

Version: 10/2017  
M&S Artikelnummern: 4095 (25 x 20 ml) und 5085 (4 x 250 ml)  
Form: Glasröhrchen und Polycarbonatflaschen  
Farbe: Bräunlich, trüb  
Lagerung: Dunkel und trocken, bei 4 – 8 °C  
Haltbarkeit: 8 Monate

### Zweckbestimmung und Anwendungsbereich

Orangenserum-Agar wird für den Nachweis und die Bestimmung der Koloniezahl von säuretoleranten Keimen wie Hefen, Schimmelpilzen, Essig- und Milchsäurebakterien in Fruchtsaft und fruchtsafthaltigen Getränken eingesetzt. Caseinpepton und Hefeextrakt liefern die für die Entwicklung der Mikroorganismen nötigen Grundelemente. Glukose stellt eine gut verwertbare Kohlenstoffquelle dar. Der niedrige pH-Wert fördert das Wachstum säuretoleranter Keime. Der Zusatz von Orangenserum stellt ein vor allem den Zitrusfrüchte-basierenden Fruchtsäften und Getränken ähnliches Milieu her und wirkt dadurch wachstumsfördernd auf die getränkeschädlichen Keime. 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
Hefeextrakt	3,0 g/l
Glukose	4,0 g/l
Dikaliumhydrogenphosphat	3,0 g/l
Ammoniumchlorid	1,0 g/l
Orangenserumkonzentrat	20,0 g/l
Bakteriologischer Agar	17,0 g/l

pH 5,8 ± 0,2

### Mikrobiologische Qualitätskontrolle

#### Mikrobielle Kontamination

Inkubationsbedingung: 3 Tage bei Raumtemperatur ; Spezifikation: kein Wachstum

#### Produktivität Quantitativ

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

Organismus	Teststamm	Spezifikation	Erscheinungsbild
<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	DSM 1333	$P_R \geq 0,7$	Weißer Kolonien
<i>Brettanomyces bruxellensis</i>	DSM 70001	Wachstum	Beige Kolonien
<i>Zygosaccharomyces rouxii</i>	DSM 7525	Wachstum	Beige Kolonien
<i>Lactobacillus sakei</i>	DSM 20017	Wachstum	Kleine weiße Kolonien