



Dextrose Trypton-NKS

Version: 10/2022
M&S Artikelnummern: 1070 (50 / PK) und 1070-H (100 / PK)
Form: Dehydrierte Nährkartonscheiben 50 mm in Petrischalen, steril
Farbe: Grau
Lagerung: Dunkel und trocken bei Raumtemperatur
Haltbarkeit: 2 Jahre nach Sterilisation

Zweckbestimmung und Anwendungsbereich

Dextrose Trypton-NKS werden für die Bestimmung und den Nachweis von thermophilen Sporenbildnern in Lebensmitteln eingesetzt. Diese Sporenbildner führen insbesondere zum Verderb von Konservendosen. Durch den eingesetzten pH-Indikator kommt es bei säurebildenden Mikroorganismen zu einem Farbumschlag nach gelb. Die Bebrütung bei 55 °C unterdrückt die meisten anderen Keime, die diese hohe Temperatur nicht tolerieren. Die Herstellung und Qualitätsprüfung erfolgt in Konformität mit den Anforderungen der DIN EN ISO 11133:2020-10.

Typische Zusammensetzung

Casein, enzymatisch verdaut 10,0 g/l
Dextrose 5,0 g/l
Bromkresolpurpur 0,04 g/l

pH-Wert bei 25 °C 6,9 ± 0,2

Mikrobiologische Qualitätskontrolle

Mikrobielle Kontamination

Inkubationsbedingung: 3 Tage bei Raumtemperatur ; Spezifikation: kein Wachstum

Produktivität Quantitativ

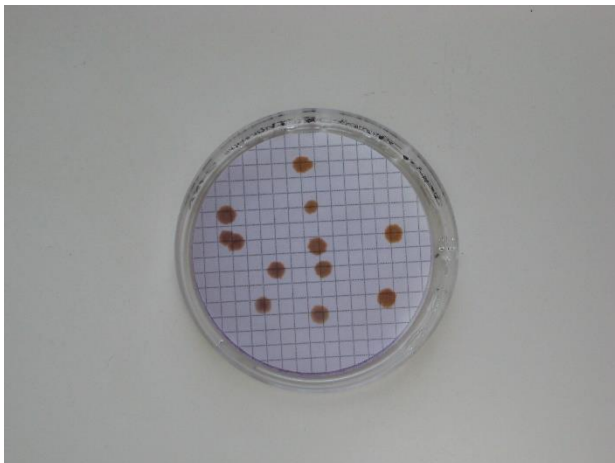
Inkubationsbedingung: 24 – 48 h bei 55 ± 2 °C; Beimpfungskonzentration: 50 – 120 KBE

Organismus	Teststamm	Spezifikation	Erscheinungsbild
<i>Bacillus coagulans</i>	WDCM 00002	$P_R \geq 0,5$	Gelbe Kolonien
<i>Bacillus stearothermophilus</i>	DSM 5934	$P_R \geq 0,5$	Orange-bräunlich
<i>Escherichia coli</i>	WDCM 00012	Kein Wachstum	Kein Wachstum

P_R Produktivitätsverhältnis (Wiederfindungsrate)



Reinkultur von *Bacillus coagulans* nach 24 Stunden bei 55 °C



Reinkultur von *Bacillus sterothermophilus* nach 28 Stunden bei 44 °C