

Dextrose Trypton-NKS

Version: 12/2020
M&S Artikelnummer: 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 |
| Bakteriologischer Agar | 15 g/l |

pH 6,7 ± 0,2

Mikrobiologische Qualitätskontrolle

Mikrobielle Kontamination

Inkubationsbedingung: 3 Tage bei Raumtemperatur ; Spezifikation: kein Wachstum

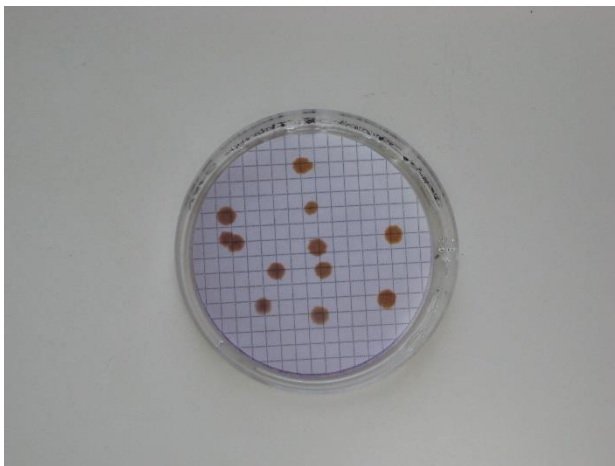
Produktivität Quantitativ

Inkubationsbedingung: 24-48 h bei 55 ± 2 °C; Beimpfungskonzentration: 80 – 120 KBE

| Organismus | Teststamm | Spezifikation | Erscheinungsbild |
|------------------------------------|------------|----------------|------------------|
| <i>Bacillus coagulans</i> | WDCM 00002 | $P_R \geq 0,5$ | Gelb |
| <i>Bacillus stearothermophilus</i> | DSM 5934 | Wachstum | Orange-bräunlich |



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



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