

## MRS-NKS

Version: 12/2020  
M&S Artikelnummern: 1110 (50 / PK) und 1110-H (100 / PK)  
Form: Dehydrierte Nährkartonscheiben 50 mm in Petrischalen, steril  
Farbe: Beige  
Lagerung: Dunkel und trocken bei Raumtemperatur  
Haltbarkeit: 2 Jahre nach Sterilisation

### Zweckbestimmung und Anwendungsbereich

MRS-NKS werden für den Nachweis und die Koloniezahlbestimmung von Milchsäurebakterien in Getränken und Lebensmitteln eingesetzt. Die Zusammensetzung entspricht der Rezeptur von De Man, Rogosa and Sharpe. Das komplexe Medium fördert durch das Vorhandensein von Magnesium, Mangan und Polysorbat speziell die Entwicklung von Milchsäurebakterien. Durch die geringe Selektivität kommen allerdings auch Begleitkeime zum Wachstum, wobei Hefen und Schimmelpilze durch Actidion gehemmt werden. 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
Fleischextrakt	8,0 g/l
Hefeextrakt	4,0 g/l
Glukose	20,0 g/l
Natriumacetat	5,0 g/l
Dikaliumhydrogenphosphat	1,0 g/l
Diammoniumhydrogencitrat	1,0 g/l
Magnesiumsulfat	0,2 g/l
Mangansulfat	0,04 g/l
Tween 80	1,0 ml/l
Actidion (Cycloheximid)	0,002 g/l

pH 5,7 ± 0,2

### Mikrobiologische Qualitätskontrolle

#### Mikrobielle Kontamination

Inkubationsbedingung: 3 Tage bei Raumtemperatur ; Spezifikation: kein Wachstum

#### Produktivität Quantitativ

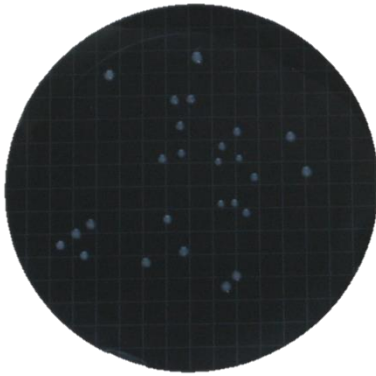
Inkubationsbedingung: 72 ± 4 h bei 30 ± 1 °C mikroaerophil; Beimpfungskonzentration: 80 – 120 KBE

Organismus	Teststamm	Spezifikation	Erscheinungsbild
<i>Lactobacillus sakei</i>	WDCM 00015	$P_R \geq 0,7$	Beige
<i>Lactobacillus lactis</i>	WDCM 00016	$P_R \geq 0,7$	Beige
<i>Lactobacillus plantarum</i>	DSM 20205	$P_R \geq 0,7$	Beige

**Selektivität** Qualitativ

Inkubationsbedingung:  $72 \pm 4$  h bei  $30 \pm 2$  °C mikroaerophil; Beimpungskonzentration: 10.000 - 1.000.000 KBE

Organismus	Teststamm	Spezifikation	Erscheinungsbild
<i>Escherichia coli</i>	WDCM 00012	Vollständige Hemmung	-



*Lactobacillus lactis* nach 72h bei 30°C