



Orangenserum-NKS pH 3,1

Version: 11/2022
M&S Artikelnummern: 1121 (50 / PK) und 1121-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

Orangenserum-NKS werden 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 und säureliebender Keime und hemmt gleichzeitig die Entwicklung der Begleitflora. Der Zusatz von Orangenserum stellt ein vor allem den Zitrusfrüchte-basierenden Fruchtsäften und Getränken ähnliches Milieu her und wirkt dadurch wachstumsfördernd auf getränkeschädliche Keime. 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
Hefeextrakt	3,0 g/l
Glukose	4,0 g/l
Di-Kaliumhydrogenphosphat	3,0 g/l
Orangenserum Extrakt	5,0 g/l

pH-Wert bei 25 °C 3,1 ± 0,2

Mikrobiologische Qualitätskontrolle

Mikrobielle Kontamination

Inkubationsbedingung: 3 Tage bei Raumtemperatur ; Spezifikation: kein Wachstum

Produktivität Quantitativ mittels Membranfiltrationsmethode

Inkubationsbedingung: aerob/mikroaerophil 48 ± 3 h bei 25 ± 1 °C; Beimpfungskonzentration: 50 – 120 KBE

Organismus	Teststamm	Spezifikation	Erscheinungsbild
<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	WDCM 00058	$P_R \geq 0,7$	Weißer Kolonien
<i>Zygosaccharomyces rouxii</i>	DSM 7525	$P_R \geq 0,7$	Beige Kolonien
<i>Acetobacter aceti</i>	DSM 2002	Wachstum	Bräunliche Kolonien
<i>Lactobacillus sakei</i>	WDCM 00015	Wachstum	Weißer Kolonien

P_R Produktivitätsverhältnis (Wiederfindungsrate)