

MRS-Bouillon

Version: 11/2020
M&S Artikelnummern: 4062 (25x50ml) und 5062 (4x250ml)
Form: Glasröhrchen und Polycarbonatflaschen
Farbe: Braun
Lagerung: Dunkel und trocken bei 4 – 12 °C
Haltbarkeit: 8 Monate

Zweckbestimmung und Anwendungsbereich

MRS-Bouillon wird für die Anreicherung, die Kultivierung und den Nachweis von Laktobazillen aus Getränken und Lebensmitteln eingesetzt. Die Nährstoffzusammensetzung des Mediums (nach De Man, Rogosa & Sharpe) fördert speziell das Wachstum von Laktobazillen. Besonders Magnesium und Mangan stellen für diese Bakterien einen besonderen Wachstumsfaktor dar. Auch *Leuconostoc*- und *Pediococcus*-Spezies kommen zum Wachstum. Durch den geringen Selektionsdruck des Mediums ist allerdings auch mit Begleitflora zu rechnen. 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 | 2,0 g/l |
| Diammoniumcitrat | 2,0 g/l |
| Magnesiumsulfat | 0,2 g/l |
| Mangansulfat | 0,02 g/l |
| Tween 80 | 1,0 ml/l |

pH 5,7 ± 0,2

Mikrobiologische Qualitätskontrolle

Mikrobielle Kontamination

Inkubationsbedingung: 3 Tage bei Raumtemperatur ; Spezifikation: kein Wachstum

Produktivität Qualitativ

Inkubationsbedingung: 72 ± 3 h bei 30 ± 1 °C, mikroaerophil; Beimpfungskonzentration: 80 – 120 KBE

| Organismus | Teststamm | Spezifikation |
|-----------------------------|------------------|----------------------|
| <i>Lactobacillus sakei</i> | WDCM 00015 | Trübung (1-2) |
| <i>Lactobacillus lactis</i> | WDCM 00016 | Trübung (1-2) |
| <i>Pediococcus damnosus</i> | WDCM 20331 | Trübung (1-2) |