

Nährbouillon

Version: 11/2020
M&S Artikelnummern: 4090 (25 x 20 ml) und 5081 (4 x 250 ml)
Form: Glasröhrchen und Polycarbonatflaschen
Farbe: Klar, hellgelb
Lagerung: Dunkel und trocken bei 4 – 12 °C
Haltbarkeit: 8 Monate

Zweckbestimmung und Anwendungsbereich

Nährbouillon wird für die Flüssiganreicherung von Mikroorganismen eingesetzt. Nährbouillon ist ein Universalmedium ohne Hemmstoffe oder andere Zusätze. Die Herstellung und Qualitätsprüfung erfolgt in Konformität mit den Anforderungen der DIN EN ISO 11133:2020-10.

Typische Zusammensetzung

Tierische Gewebe, enzymatisch verdaut 5,0 g/l
Fleischextrakt 3,0 g/l

pH 7,3 ± 0,2

Mikrobiologische Qualitätskontrolle

Mikrobielle Kontamination

Inkubationsbedingung: 3 Tage bei Raumtemperatur ; Spezifikation: kein Wachstum

Produktivität Qualitativ

Inkubationsbedingung: 24 ± 2 h bei 37 ± 1 °C; Beimpfungskonzentration: 80 – 120 KBE

Organismus	Teststamm	Spezifikation	Erscheinungsbild
<i>Escherichia coli</i>	WDCM 00012	Trübung (2)	Trübung, weißer Bodensatz
<i>Enterobacter aerogenes</i>	WDCM 00175	Trübung (2)	Trübung, weißer Bodensatz
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	WDCM 00024	Trübung (2)	Trübung, weißlicher Bodensatz
<i>Staphylococcus aureus</i>	WDCM 00034	Trübung (2)	Trübung, weißlicher Bodensatz
<i>Enterococcus faecalis</i>	WDCM 00009	Trübung (2)	Trübung, weißlicher Bodensatz