



YGC-Agar

Version: 07/2022
M&S Artikelnummern: 5120 (4 x 250 ml)
Form: Polycarbonatflaschen
Farbe: Beige
Lagerung: Dunkel und trocken bei 4 – 12 °C
Haltbarkeit: 8 Monate nach Herstellung

Zweckbestimmung und Anwendungsbereich

YGC-Agar wird für den Nachweis und die Bestimmung der Koloniezahl von Hefen und Schimmelpilzen aus Lebensmitteln und Milch eingesetzt. Der Nährboden enthält das Antibiotikum Chloramphenicol zur Unterdrückung der bakteriellen Begleitflora und entspricht den Empfehlungen der DIN 10186 und § 35 LMBG. Die Herstellung und Qualitätsprüfung erfolgt in Konformität mit den Anforderungen der DIN EN ISO 11133:2020-10.

Typische Zusammensetzung

Glukose	20,0 g/l
Hefeextrakt	5,0 g/l
Dextrin	2,75 g/l
Chloramphenicol	0,1 g/l
Bakteriologischer Agar	14,0 g/l

pH-Wert bei 25 °C 6,6 ± 0,2

Mikrobiologische Qualitätskontrolle

Mikrobielle Kontamination

Inkubationsbedingung: 5 Tage bei Raumtemperatur ; Spezifikation: kein Wachstum

Produktivität Quantitativ

Inkubationsbedingung: 5 Tage bei 25 ± 1 °C; Beimpfungskonzentration: 80 – 120 KBE

Organismus	Teststamm	Spezifikation	Erscheinungsbild
<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	WDCM 00058	$P_R \geq 0,5$	Beige Kolonien
<i>Candida albicans</i>	WDCM 00054	$P_R \geq 0,5$	Beige Kolonien
<i>Wallemia sebi</i>	WDCM 00182	Wachstum	Braune Kolonien
<i>Escherichia coli</i>	WDCM 00012	Vollständige Hemmung	Vollständig gehemmt
<i>Bacillus subtilis</i>	WDCM 00003	Vollständige Hemmung	Vollständig gehemmt

P_R Produktivitätsverhältnis (Wiederfindungsrate)