

Osmophile-NKS

Version: 12/2020
M&S Artikelnummern: 1130 (50 / PK) und 1130-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

Osmophile-NKS werden für den Nachweis von osmophilen und osmotoleranten Hefen und Schimmelpilzen aus Zucker und zuckerhaltigen Lebensmitteln eingesetzt. Die Zusammensetzung entspricht DeWhalley. Die sehr hohe Konzentration an Zucker gibt den osmophilen und osmotoleranten Hefen und Schimmelpilzen einen Wachstumsvorteil und hemmt gleichzeitig das Wachstum anderer Mikroorganismen. Der niedrige pH-Wert unterdrückt darüber hinaus die Entwicklung der meisten Bakterien. Die Herstellung und Qualitätsprüfung erfolgt in Konformität mit den Anforderungen der DIN EN ISO 11133:2020-10.

Typische Zusammensetzung

Hefeextrakt	5,0 g/l
Casein, enzymatisch verdaut	2,0 g/l
Glukose	20,0 g/l
Rohrohrzucker	400,0 g/l
Stärke	2,0 g/l
Ammoniumchlorid	2,0 g/l
Glycerin	1,0 g/l

pH 5,7 ± 0,2

Mikrobiologische Qualitätskontrolle

Mikrobielle Kontamination

Inkubationsbedingung: 3 Tage bei Raumtemperatur ; Spezifikation: kein Wachstum

Produktivität Quantitativ

Inkubationsbedingung: 5 – 7 Tage bei 25 ± 1 °C; Beimpfungskonzentration: 80 – 120 KBE

Organismus	Teststamm	Spezifikation	Erscheinungsbild
<i>Zygosaccharomyces rouxii</i>	DSM 7525	$P_R \geq 0,5$	Beige
<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	DSM 70449	Kein Wachstum	-