

Food Stamp

TCBS Agar

Abklatschplatte für die direkte Oberflächenüberprüfung von Lebensmitteln:
Nachweis von *Vibrio parahaemolyticus*

Code 100031 - 100 Platten
100032 - 30 Platten

Rezeptur (für 1 Liter)

Peptone.....	10.0g	Ferric Citrate.....	1.0g
Yeast Extract.....	1.0g	Saccharose.....	17.0g
Sodium Chloride.....	10.0g	Ox gall.....	5.0g
Sodium Thiosulfate.....	10.0g	Bromthymol Blue.....	0.04g
Sodium Citrate.....	10.0g	Thymol Blue.....	0.04g
Sodium Cholate.....	3.0g	Agar.....	15.0g

Gebrauchsanweisung

Die Food-Stamp Platte ist eine sofort anwendbare Methode für die Oberflächenkontrolle (Hygienetest, Hygienemonitoring) von Lebensmitteln. Die Platte umfasst 10 cm². Das spezifische Medium steht etwas über dem Rand.

Öffnen Sie die Platte ohne den Agar zu berühren und drücken Sie das Medium leicht gegen die Oberfläche der Probe. Die Oberfläche ist elastisch; es kann deshalb auch fest gegen die Lebensmittel-Probe gedrückt werden. Agar Kontaminationen auf dem Lebensmittel sind nicht zu erwarten. Schließen Sie anschließend den Deckel sofort, um Luftkontaminationen zu vermeiden.

Inkubation bei 37°C für 24 - 48 Stunden.

Interpretation

Bei positiven Ergebnis sind auf der Oberfläche sind grüne (*V. parahaemolyticus*) und gelbe (*V. alginolyticus*) Kolonien zu erkennen.

Der Verdacht einer Kontamination durch *V. parahaemolyticus* ist gegeben, wenn viele gelbe Kolonien (*V. alginolyticus*) erkennbar sind.

Lagerung

Bei 4 bis 10°C.

Nicht einfrieren.

Bis 6 Monate nach der Herstellung.