

Food Stamp

Potato Dextrose Agar mit CP

Abklatschplatte für die direkte Oberflächenüberprüfung von Lebensmitteln:
Nachweise auf toxin-produzierende Pilze

Code 100037 - 100 Platten
100038 - 30 Platten

Rezeptur (für 1 Liter)

Potato Extract.....	4.0g	Dextrose.....	20.0g
Chloramphenicol.....	100mg	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 30°C für 48 - 72 Stunden.

Interpretation

Da das im Medium vorhandene Antibiotika Chloramphenicol den Wuchs anderer Bakterien hemmt, können alle Kolonien als Pilze gezählt werden.

Lagerung

Bei 4 bis 10°C.

Nicht einfrieren.

Bis 5 Monate nach der Herstellung.