

Food Stamp

MLCB Agar

Abklatschplatte für die direkte Oberflächenüberprüfung von Lebensmitteln:
Nachweis von Salmonellen

Code 100039 - 100 Platten
100040 - 30 Platten

Rezeptur (für 1 Liter)

Peptone.....	10.0g	Sodium Thiosulfate.....	4.0g
Yeast Extract.....	3.0g	Ferric Ammonium Citrate	1.0g
Heart Extract Powder...	2.0g	Brilliant Green.....	0.0125g
Sodium Chloride.....	4.0g	Crystal Violet	0.01g
Mannitol...	3.0g	Agar.....	15.0g
L-Lysine Hydrochloride.....	5.0g		

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

Salmonellen produzieren Wasserstoff-Sulfid und formen schwarze Kolonien oder Kolonien mit schwarzem Zentrum.

Citrobacter entwickelt evtl. ebenfalls schwarze Kolonien wie die Salmonellen.

Rote Kolonien sind keine Salmonellen.

Lagerung

Bei 4 bis 10°C.

Nicht einfrieren.

Bis 4 Monate nach der Herstellung.