

Food Stamp

X-GAL-Agar

Abklatschplatte für die direkte Oberflächenüberprüfung von Lebensmitteln: Coliforme

Code 100041 - 100 Platten
100042 - 30 Platten

Rezeptur (für 1 Liter)

Pepton.....	15.0g	Hefe Extrakt.....	5.0g
Natrium Pyruvate.....	1.0g	NaCl	15.0g
Disodium Phosphate.....	2.0g	Kaliumnitrat	1.0g
Natrium Laurylsulfat.....	0.15g	Agar.....	15.0g
5-bromo-4-chloro-3-indolyl- β -3-D-galactopyranoside (X-GAL)....	0.15g		

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.

Das β -Galactosidase Enzym der Coliform-Gruppe zersetzt das im Medium vorhandene X-GAL (chromogeenes Enzym Substrat). Hierdurch entsteht die für Coliform typische blau / blau-grüne Kolonienfarbe. Der Wuchs aller anderen Bakterien wird gehemmt und sie entwickeln – falls Wachstum erfolgt – nur weiße Kolonien.

Interpretation

Zählen Sie alle gewachsenen blau / blau-grünen Farbkolonien auf der Platte.

Lagerung

Bei 4 bis 10°C.

Nicht einfrieren.

Bis zu 5 Monate nach der Herstellung.