

Food Stamp

XM-G Agar

Abklatschplatte für die direkte Oberflächenüberprüfung von Lebensmitteln:
Nachweis von *Escherichia coli* und Coliforme

Code 100043 - 100 Platten
100044 - 30 Platten

Rezeptur (für 1 Liter)

Peptone.....	15.0g	L-Tryptophan.....	1.0g
Sodium Pyruvate.....	1.0g	D-Sorbitol.....	1.0g
Sodium Chloride.....	5.0g	Monopotassium Phosphate...	2.2g
Dipotassium Phosphate.....	2.7g	Potassium Nitrate.....	1.0g
Sodium Lauryl Sulfate..	0.2g	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.

Die Coliform-Gruppe baut X-GAL (chromogenes Enzym-Substrat) im Medium ab. 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 rosa / roten Farbkolonien auf der Oberfläche als Coliforme.

Zählen Sie alle blau / blauroten Farbkolonien auf der Oberfläche als *E.coli*.

E. coli O-157 hat kein β -Glucuronidase und wird daher nicht als Coliform identifiziert .

Ein verlängerte Inkubation fördert das Wachstum von Fremdorganismen (nicht *E.coli* und Coliforme).

Falls Lactobazillen vorhanden sind können dieses aufgrund der β -galactosidase rote Kolonien bilden

Lagerung

Bei 4 bis 10°C.

Nicht einfrieren.

Bis 5 Monate nach der Herstellung.