

Food Stamp

TGSE Agar

Abklatschplatte für die direkte Oberflächenüberprüfung von Lebensmitteln:
Nachweis von *Staphylococcus aureus*

Code 100033 - 100 Platten
100034 - 30 Platten

Rezeptur (für 1 Liter)

Pepton	15.0g	Soya Pepton	2.0g
Fleisch Extrakt.....	3.0g	Calcium Chlorid	17.0g
Natrium-Chlorid.....	65.0g	Mannitol.....	5.0g
Lithium-Chlorid	10.0g	Glycine.....	0.04g
Kalium Tellurid	10.0g	Eigelb	5%
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

Staphylococcus aureus bildet schwarze Kolonien mit milchigen Umgebungen um die Kolonien.
S. aureus zeigt immer eine positive Eigelbreaktion.

Schwarze Kolonien mit negativer Eigelbreaktion werden nicht als **S. aureus** interpretiert.

Lagerung

Bei 4 bis 10°C.

Nicht einfrieren.

Bis 6 Monate nach der Herstellung.