



BAT-Agar

Version: 07/2022
M&S Artikelnummern: 4012 (24 x 10 ml) und 5012 (4 x 125 ml)
Form: Glasröhrchen und Polycarbonatflaschen
Farbe: Beige
Lagerung: Dunkel und trocken, bei 4 – 12 °C
Haltbarkeit: 8 Monate nach Herstellung

Zweckbestimmung und Anwendungsbereich

BAT-Agar wird für den Nachweis und die Bestimmung der Koloniezahl von *Alicyclobacillus sp.* in Fruchtsaft, fruchtsafthaltigen und anderen Getränken eingesetzt. Bakterien der Gattung *Alicyclobacillus* haben optimale Wachstumsbedingungen bei einem niedrigen pH-Wert und erhöhten Temperaturen. Die Zusammensetzung des BAT-Nährmediums fördert zusätzlich deren Entwicklung. Das Wachstum der Begleitflora wird durch den niedrigen pH-Wert und die hohe Inkubationstemperatur weitgehend gehemmt. Die Herstellung und Qualitätsprüfung erfolgt in Konformität mit den Anforderungen der DIN EN ISO 11133:2020-10.

Typische Zusammensetzung

Hefeextrakt	2,0 g/l
Glukose	5,0 g/l
Kaliumdihydrogenphosphat	3,0 g/l
Magnesiumsulfat	0,5 g/l
Calciumchlorid	0,25 g/l
Ammoniumsulfat	0,2 g/l
Spurenelementlösung	1,0 ml/l
Bakteriologischer Agar	15,0 g/l

pH-Wert bei 25 °C $4,0 \pm 0,2$

Mikrobiologische Qualitätskontrolle

Mikrobielle Kontamination

Inkubationsbedingung: 3 Tage bei Raumtemperatur; Spezifikation: kein Wachstum

Produktivität Qualitativ

Inkubationsbedingung: 48 ± 2 h bei 44 ± 1 °C

Organismus	Teststamm	Spezifikation	Erscheinungsbild
<i>Alicyclobacillus acidoterrestris</i>	DSM 2498	Wachstum	Weiß bis beige
<i>Escherichia coli</i>	WDCM 00012	Kein Wachstum	Kein Wachstum
<i>Enterococcus faecalis</i>	WDCM 00009	Kein Wachstum	Kein Wachstum



Alicyclobacillus acidoterrestris direkt auf BAT-Agar



Alicyclobacillus acidoterrestris auf Membranfilter auf BAT-Agar