



## Gelatine-Agar

Version: 07/2022  
M&S Artikelnummern: 4045 (25 x 20 ml) und 5035 (4 x 250 ml)  
Form: Glasröhrchen und Polycarbonatflaschen  
Farbe: Beige  
Lagerung: Dunkel und trocken, bei 4 – 12 °C  
Haltbarkeit: 8 Monate nach Herstellung

### Zweckbestimmung und Anwendungsbereich

Gelatine-Agar wird für die Bestimmung der Keimzahl mesophiler, heterotropher Bakterien in Wasser, Abwasser und anderen Proben und zur Detektion von Gelatine-abbauenden Mikroorganismen eingesetzt (nach DEV). Gelatine-Agar wird zur Bestimmung der Keimzahl nach dem Koch'schen Plattengussverfahren eingesetzt. Gelatine-abbauende Mikroorganismen zeigen sich durch einen klaren Hof, wenn der Agar nach der Inkubation mit gesättigter Ammoniumsulfat-Lösung überschichtet wird. Die Herstellung und Qualitätsprüfung erfolgt in Konformität mit den Anforderungen der DIN EN ISO 11133:2020-10.

### Typische Zusammensetzung

Tierische Gewebe, enzymatisch verdaut	10,0 g/l
Fleischextrakt	10,0 g/l
Natriumchlorid	5,0 g/l
Gelatine, enzymatisch verdaut	10,0 g/l
Bakteriologischer Agar	15,0 g/l

pH-Wert bei 25 °C 7,3 ± 0,2

### Mikrobiologische Qualitätskontrolle

#### Mikrobielle Kontamination

Inkubationsbedingung: 3 Tage bei Raumtemperatur ; Spezifikation: kein Wachstum

#### Produktivität Quantitativ

Inkubationsbedingung: 24 ± 2 h bei 37 ± 1 °C; Beimpfungskonzentration: 50 – 120 KBE

Organismus	Teststamm	Spezifikation	Erscheinungsbild
<i>Escherichia coli</i>	WDCM 00012	$P_R \geq 0,7$	Beige
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	WDCM 00024	$P_R \geq 0,7$	Beige
<i>Bacillus subtilis</i>	WDCM 00003	$P_R \geq 0,7$	Beige

$P_R$  Produktivitätsverhältnis (Wiederfindungsrate)