



Nährbouillon

Version: 07/2022
M&S Artikelnummern: 4090 (25 x 20 ml) und 5081 (4 x 250 ml)
Form: Glasröhrchen und Polycarbonatflaschen
Farbe: Klar, gelblich
Lagerung: Dunkel und trocken bei 4 – 12 °C
Haltbarkeit: 8 Monate nach Herstellung

Zweckbestimmung und Anwendungsbereich

Nährbouillon wird für die Flüssiganreicherung von Mikroorganismen eingesetzt. Nährbouillon ist ein Universalmedium ohne Hemmstoffe oder andere Zusätze. Die Herstellung und Qualitätsprüfung erfolgt in Konformität mit den Anforderungen der DIN EN ISO 11133:2020-10.

Typische Zusammensetzung

Tierische Gewebe, enzymatisch verdaut 5,0 g/l
Fleischextrakt 3,0 g/l

pH-Wert bei 25 °C 7,3 ± 0,2

Mikrobiologische Qualitätskontrolle

Mikrobielle Kontamination

Inkubationsbedingung: 3 Tage bei Raumtemperatur ; Spezifikation: kein Wachstum

Produktivität Qualitativ

Inkubationsbedingung: 24 ± 2 h bei 37 ± 1 °C

Organismus	Teststamm	Spezifikation	Erscheinungsbild
<i>Escherichia coli</i>	WDCM 00012	Trübung	Deutliche Trübung
<i>Escherichia coli</i>	WDCM 00179	Trübung	Deutliche Trübung
<i>Klebsiella aerogenes</i>	WDCM 00175	Trübung	Deutliche Trübung
<i>Enterobacter cloacae</i>	WDCM 00083	Trübung	Deutliche Trübung
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	WDCM 00024	Trübung	Mäßige Trübung
<i>Staphylococcus aureus</i>	WDCM 00034	Trübung	Deutliche Trübung
<i>Enterococcus faecalis</i>	WDCM 00009	Trübung	Mäßige Trübung