



## Osmophile-NKS

Version: 11/2022  
M&S Artikelnummern: 1130 (50 / PK) und 1130-H (100 / PK)  
Form: Dehydrierte Nährkartonscheiben 50 mm in Petrischalen, steril  
Farbe: Beige  
Lagerung: Dunkel und trocken bei Raumtemperatur  
Haltbarkeit: 2 Jahre nach Sterilisation

### Zweckbestimmung und Anwendungsbereich

Osmophile-NKS werden für den Nachweis von osmophilen und osmotoleranten Hefen und Schimmelpilzen aus Zucker und zuckerhaltigen Lebensmitteln eingesetzt. Die Zusammensetzung entspricht DeWhalley. Die sehr hohe Konzentration an Zucker gibt den osmophilen und osmotoleranten Hefen und Schimmelpilzen einen Wachstumsvorteil und hemmt gleichzeitig das Wachstum anderer Mikroorganismen. Der niedrige pH-Wert unterdrückt darüber hinaus die Entwicklung der meisten Bakterien. Die Herstellung und Qualitätsprüfung erfolgt in Konformität mit den Anforderungen der DIN EN ISO 11133:2020-10.

### Typische Zusammensetzung

Casein, enzymatisch verdaut	2,0 g/l
Hefeextrakt	5,0 g/l
Glukose	20,0 g/l
Rohrohrzucker	400,0 g/l
Stärke	2,0 g/l
Ammoniumchlorid	2,0 g/l
Glycerin	1,0 g/l

pH-Wert bei 25 °C 5,7 ± 0,2

### Mikrobiologische Qualitätskontrolle

#### Mikrobielle Kontamination

Inkubationsbedingung: 3 Tage bei Raumtemperatur ; Spezifikation: kein Wachstum

#### Produktivität Quantitativ mittels Membranfiltrationsmethode

Inkubationsbedingung: 3 – 5 Tage bei 25 ± 1 °C; Beimpfungskonzentration: 50 – 120 KBE

Organismus	Teststamm	Spezifikation	Erscheinungsbild
<i>Zygosaccharomyces rouxii</i>	DSM 7525	$P_R \geq 0,5$	Beige Kolonien
<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	DSM 70449	Kein Wachstum	Kein Wachstum

$P_R$  Produktivitätsverhältnis (Wiederfindungsrate)