

### Lactose-Bouillon

Art.-Nr. CM 137

Zur Anzucht und zur orientierenden Vorprüfung auf coliforme Keime aus Wasser, Milch und anderem Untersuchungsmaterial.

Der Nährboden entspricht dem flüssigen Medium D (flüssiges Lactose-Medium) der European Pharmacopoeia<sup>1</sup>.

Typische Zusammensetzung	(g/l)
Fleischextrakt 'Lab-Lemco'	3,0
Pepton	5,0
Lactose	5,0
pH 6,9 ± 0,2	

#### Zubereitung

13 g oder mehr (s.u.) Lactose-Bouillon in 1 l Aqua dest. lösen, gut mischen und jeweils 10 ml auf Röhrchen mit Durham-Röhrchen verteilen. 15 Minuten bei 121°C autoklavieren.

Für große Wasserproben ist gegebenenfalls eine höher konzentrierte Lactose-Bouillon erforderlich, um die Endkonzentration (13 g/l) konstant zu halten. Doppelt oder höher konzentrierte Lactose-Bouillon darf nicht überhitzt werden, da sonst wachstumshemmende Stoffe gebildet werden können.

Inokulum (ml)	Bouillon (ml)	Konzentration der Bouillon	Einwaage (g/l Ansatz)
1	10	1-fach	13,0
10	10	2-fach	26,0
10	20	1,5-fach	19,5
100	50	3-fach	39,0

#### Beschreibung

Lactose-Bouillon wird zur vorläufigen Identifizierung von coliformen Keimen aus Milch, Wasser und Lebensmitteln empfohlen<sup>1-6</sup>.

#### Kulturverfahren

1. Lactose-Bouillon-Röhrchen mit verdünnten Proben beimpfen und bei 36°C bebrüten.
2. Nach 24 und 48 Stunden Bebrütung auf Gasbildung in den Durham-Röhrchen begutachten.
3. Der vorläufige Hinweis auf coliforme Keime muß durch weitere Testungen bestätigt werden.

#### Lagerung und Haltbarkeit

Trockennährboden:

Fest verschlossen, lichtgeschützt, 10-25°C.

Haltbarkeit: siehe Etikett.

#### Qualitätskontrolle

Positivkontrolle

(Gasbildung)

*Escherichia coli* ATCC 25922

Negativkontrolle

(keine Gasbildung)

*Enterobacter aerogenes* ATCC 13048

#### Literatur

1. 2.6.13. Mikrobiologische Prüfung nicht steriler Produkte in: Europäisches Arzneibuch Nachtrag 2001.