

Tomatensaft-Agar

Art.-Nr. CM 113

Zur Isolierung und Koloniezahlbestimmung von *Lactobacillus* spp.

Typische Zusammensetzung	(g/l)
Tomatensaft (feste Bestandteile aus 400 ml)	20,0
Pepton	10,0
Peptonisierte Milch	10,0
Agar	12,0
pH 6,1 ± 0,2	

Zubereitung

52 g Tomatensaft-Agar in 1 l Aqua dest. suspendieren. Bis zum vollständigen Lösen erhitzen. 15 Minuten bei 121°C autoklavieren.

Beschreibung

Tomatensaft-Agar ist eine Modifikation des Nährbodens nach Kulp zur Kultivierung von Lactobacillen. Seine Zubereitung weicht nur wenig von der von Kulp und White¹ beschriebenen Methode ab. Tomatensaft-Agar wird zur Kultivierung und Koloniezahlbestimmung von *Lactobacillus* spp. empfohlen. Davis² verglich die Morphologie der Lactobacillus-Kolonien auf Tomatensaft-Agar mit der auf anderen Nährböden.

Wenn ein Nährboden mit einem niedrigeren pH-Wert benötigt wird, z. B. zur direkten Keimzählung von Lactobacillen und anderen Keimen aus Speichel, kann der pH-Wert auf etwa pH 5,1 eingestellt werden. Dazu wird zu 100 ml Tomatensaft-Agar 1 ml einer 10%igen Milchsäurelösung (OXOID, Art.-Nr. SR 21) hinzugegeben.

Lagerung und Haltbarkeit

Trockennährboden:
Fest verschlossen, lichtgeschützt, 10–25°C.
Haltbarkeit: siehe Etikett.

Qualitätskontrolle

Positivkontrolle
Lactobacillus fermentum ATCC 9338
Negativkontrolle
(bei pH 5,1)
Streptococcus mitis ATCC 9895

Literatur

1. Kulp, J.W.L. und White, V. (1932) Science 76, 17-18.
2. Davis, G.H.G. (1959) Lab. Prac. 8(5), 161-167.