



PRODUKT SPEZIFIKATION



Artikel-Bezeichnung	Gassner Nährboden
Artikel-Nummer	PO5021A

Produktaufmachung	Fertigplatte
Lagerung	6 – 12°C, lichtgeschützt
Füllgewicht	17 g ± 5 %
Abpackung	10 Platten verpackt in Folie
pH	7,0 ± 0,2
Farbe	Smaragdgrün, transparent
Haltbarkeit	20 Wochen
Verwendungszweck	Ein selektiver Nährboden zum Nachweis und zur Isolierung von <i>Enterobacteriaceae</i> aus Lebensmitteln und anderem Untersuchungsmaterial. Nur für den Laborgebrauch bestimmt und von erfahrenem Personal einzusetzen.
Anwendung	Abhängig von unterschiedlichen Untersuchungsmethoden. Zur Information siehe Produkt Information.

Typische Zusammensetzung*	g/l
Fleischpeptone	4,4
Caseinpepton	4,4
Hefeextrakt	2,7
Natriumchlorid	5,0
Lactose	10,0
Saccharose	10,0
Wasserblau	0,4
Metachromgelb	0,8
Agar	10,0

* Adjusted as required to meet performance standards.

Qualitätskontrolle

1. Prüfung der allgemeinen Produktmerkmale
Etikettierung und Schalendruck
2. Sterilitätskontrolle
≥ 72 h bei 25 ± 1°C, aerob
≥ 72 h bei 36 ± 1°C, aerob
3. Biologische Prüfung
Inokulum für Produktivität: 10 – 100 KBE
Inokulum für Selektivität: 10⁴ – 10⁵ KBE
Inokulum für Spezifität: < 10 000 KBE

Inkubationsbedingungen: 18 – 24 h bei 36 ± 1°C, aerob

Kontrollstamm	Wachstum
<i>Escherichia coli</i> ATCC 8739 <i>Salmonella Typhimurium</i> ATCC 14028 <i>Staphylococcus aureus</i> ATCC 25923 <i>Escherichia coli</i> ATCC 25922	3 – 6 mm, dunkelblaue Kolonien. 2 – 4 mm, gelbe Kolonien mit gelbem Hof. Komplette Hemmung (≤10 Kolonien). Gutes Wachstum, dunkelblaue Kolonien.

PRODUKT INFORMATION

Product Name	Gassner Nährboden
Product Code	PO5021A

Beschreibung

Die Rezeptur des Nährbodens wurde von Gassner beschrieben¹. Der Gassner-Nährboden dient zur Differenzierung von Lactose-positiven und Lactose-negativen Bakterien bei der Untersuchung von Fleisch und anderen Lebensmitteln, hat allerdings eine weniger ausgeprägte Hemmwirkung auf die unerwünschte Begleitflora als Brillantgrün-Phenolrot-Lactose-Saccharose-Agar, mod. (Oxoid, Art.-Nr. PO5033A). Der Nährboden enthält Metachromgelb, das vornehmlich die Gram-positive Begleitflora hemmt. Lactoseverwertende Keime wie z.B. *E. coli* oder Klebsiellen wachsen in blauen Kolonien bei gleichzeitiger Blaufärbung der Umgebung des Nährbodens. Lactose-negative Mikroorganismen wie z.B. *Salmonella*, *Serratia* oder *Proteus* spp. bilden gelbe Kolonien mit gelbem Hintergrund.

Kulturverfahren

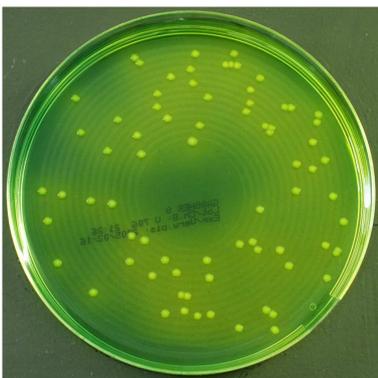
Das Untersuchungsmaterial wird auf der Oberfläche des Nährbodens fraktioniert ausgestrichen und 18-24 Stunden bei 36 °C bebrütet.

Literatur

1. Gassner, G. (1918), Zentralbl. Bakt. I. Orig., 80, 219-222.

Wachstum der Zielkeime

Salmonella Typhimurium ATCC 14028



Escherichia coli ATCC 25922

