

**IVD** in vitro diagnosticum - Gebrauch nur durch den Fachanwender



## SS-Agar (Salmonella-Shigella-Agar)

SS-Agar	Art. Nr.1.07667.0500/5000 (500 g, 5 kg)
Merckoplate® SS-Agar	Art. Nr. 1.15178.0001 (20 Platten)

Zur Isolierung von Salmonellen und Shigellen aus Stuhl, Nahrungsmitteln und anderem Untersuchungsmaterial. Der Nährboden entspricht den Empfehlungen der APHA (1992) zur Untersuchung von Lebensmitteln.

Siehe auch Allgemeine Gebrauchsanweisung  
Warnhinweise und Vorsichtsmassregeln siehe ChemDAT®

### Prinzip

Mikrobiologische Methode

### Wirkungsweise

Brillantgrün, Ochsengalle und die hohe Thiosulfat- und Citrat-Konzentration hemmen weitgehend die Begleitflora. Mit Thiosulfat und Eisenionen wird die Sulfidbildung durch Schwärzung der betreffenden Kolonien nachgewiesen. Coliforme werden durch den Nachweis des Lactoseabbaues zu Säure mit dem pH-Indikator Neutralrot markiert.

### Typische Zusammensetzung (g/Liter)

Peptone 10,0; Lactose 10,0; Ochsengalle, getrocknet 8,5; Natriumcitrat 10,0; Natriumthiosulfat 8,5; Ammoniumeisen(III)-citrat 1,0; Brillantgrün 0,0003; Neutralrot 0,025; Agar-Agar 12,0.

### Zubereitung und Lagerung

Art. Nr. 1.07667.0500/5000 SS-Agar (Salmonella-Shigella-Agar) (500 g, 5 Kg)  
Trocken und gut verschlossen bei +15 bis + 25 °C bis zum Verfalldatum verwendbar. Vor Licht schützen. Nach erstem Öffnen der Flasche bei +15 bis + 25 °C, trocken und gut verschlossen bis zum Verfalldatum verwendbar.

60 g/Liter vollständig lösen, Platten gießen.

Nicht autoklavieren!

pH: 7,0 ± 0,2 bei 25 °C.

Die zubereiteten Nährbodenplatten sind klar und rotbraun.

Art.Nr. 1.15178.0001 Merckoplate® SS-Agar (Salmonella-Shigella-Agar) (20 Platten, 18 ml/Platte)  
Gebrauchsfertig. Mikrobiologisch geprüft.

Bei +12 bis +15 °C aufbewahrt bis zum Verfalldatum verwendbar.

Die Nährbodenplatten sind klar und rotbraun.

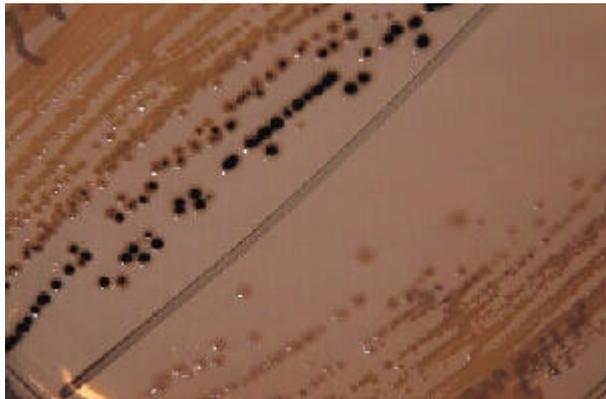
### Anwendung und Auswertung

Vom Probenmaterial oder aus einer Anreicherungskultur wird auf der Nährbodenoberfläche ausgestrichen. Bebrütung: 18 bis 24 Stunden bei 35 °C. Lactose-negative Kolonien sind farblos, Lactose-positive rosa bis rot. H<sub>2</sub>S-Bildner weisen ein schwarzes Zentrum auf.

<i>Kolonien</i>	<i>Mikroorganismen</i>
Farblos, transparent	Shigellen und die meisten Salmonellen
Transparent mit schwarzem Zentrum	Proteus und einige Salmonellen
Rosa bis rot	Escherichia coli
Größer als E. coli, rosa- bis weißlichcreme farben, opak, schleimig	Enterobacter aerogenes

#### Qualitätskontrolle des Nährbodens mit Spiralplattenmethode

Teststämme	Inokulum (KBE/ml)	Wiederfindungsrate	Kolonienfarbe	Schwarzes Zentrum	Medium Umschlag
Escherichia coli ATCC 25922	$> 10^5$	$< 0,01\%$	rosa-rot	-	rosa/rot + Präzipit.
Klebsiella pneumoniae ATCC 13883	$10^3-10^5$	$> 30\%$	rosa	-	rosa/rot + Präzipit.
Shigella flexneri ATCC 29903	$10^3-10^5$	$> 30\%$	farblos	-	gelblich-braun
Salmonella typhimurium ATCC 14028	$10^3-10^5$	$> 30\%$	farblos	+	gelblich-braun
Salmonella enteritidis NCTC 5188	$10^3-10^5$	$> 30\%$	farblos	+	gelblich-braun
Proteus mirabilis ATCC 14273	$10^3-10^5$	$> 30\%$	farblos	+	gelblich-braun
Staphylococcus aureus ATCC 25923	$> 10^5$	$< 0,01$			
Bacillus cereus ATCC 11778	$> 10^5$	$< 0,01$			



Salmonella typhimurium, Salmonella dublin

#### Literatur

American Public Health Association: Compendium of methods for the microbiological examination of foods. -3rd ed. (1992).