

## Bierwürze-Pepton-Agar

(Malzextrakt-Agar)

Art.-Nr. CM 59

**Zum Nachweis, zur Isolierung und Koloniezahlbestimmung von Hefen und Schimmelpilzen. Bakterienwachstum kann durch den Zusatz von Milchsäure unterdrückt werden.**

Typische Zusammensetzung	(g/l)
Bierwürze (Malzextrakt)	30,0
Mykologisches Pepton	5,0
Agar	15,0
pH 5,4 ± 0,2	

### Zubereitung

50 g Bierwürze-Pepton-Agar in 1 l Aqua dest. suspendieren und bis zum vollständigen Lösen erhitzen. 10 Minuten bei 115°C autoklavieren. Falls der pH-Wert auf 3,5 eingestellt werden soll, den Nährboden auf 55°C abkühlen und 10%ige Milchsäure-Lösung (OXOID, Art.-Nr. SR 21) zusetzen.

ÜBERMÄSSIGES ERHITZEN KANN DIE GELFESTIGKEIT DES AGARS VERRINGERN!

### Beschreibung

Bierwürze-Pepton-Agar, der an den von Galloway und Burgess<sup>1</sup> beschriebenen Nährboden angelehnt ist, wird zum Nachweis, zur Isolierung und zur Koloniezahlbestimmung von Hefen und Schimmelpilzen empfohlen. Zur letzteren kann der Nährboden mit dem niedrigeren pH-Wert verwendet werden, um das Wachstum von Bakterien zu unterdrücken.

Siehe ebenfalls Würze-Agar (OXOID, Art.-Nr. CM 247).

### Lagerung und Haltbarkeit

Trockennährboden:

Fest verschlossen, lichtgeschützt, 10-25°C.

Milchsäure-Lösung: 2-8°C.

Haltbarkeit: siehe Etikett.

### Qualitätskontrolle

Positivkontrolle

*Aspergillus niger* ATCC 9642

*Candida albicans* ATCC 10231

Negativkontrolle

(bei pH 3,5)

*Bacillus cereus* ATCC 10876

### Literatur

1. Galloway, L.D. und Burgess, R. (1952) "Applied mycology and bacteriology" 3rd Edn. Leonard Hill, London, S. 54 und 57.