

Caseinpepton-Fleischextrakt-Glucose-Agar

[TGE-Agar, Tryptone Glucose (Meat) Extract Agar]

Art.-Nr. CM 127

Zur Bestimmung der Gesamtkeimzahl in Milch, Milchprodukten, Wasser und anderem Untersuchungsmaterial und zum Nachweis thermophiler Organismen.

Typische Zusammensetzung	(g/l)
Caseinpepton	5,0
Fleischextrakt 'Lab-Lemco'	3,0
Glucose	1,0
Agar	15,0
pH 7,0 ± 0,2	

Zubereitung

24 g Caseinpepton-Fleischextrakt-Glucose-Agar in 1 l Aqua dest. suspendieren und bis zum vollständigen Lösen erhitzen. 15 Minuten bei 121°C autoklavieren. NICHT ÜBERHITZEN! Gut mischen und Platten gießen.

Wenn die Verdünnung des ursprünglichen Untersuchungsmaterials höher als 1:10 ist, sollte sterile, 10%ige Magermilch-Lösung (10 ml/l) aus Magermilch, gepulvert (OXOID, Art.-Nr. LP 31) zugefügt werden.

Beschreibung

Caseinpepton-Fleischextrakt-Glucose-Agar ist amerikanischen Ursprungs und wird zur Untersuchung von Wasser und Milchprodukten empfohlen^{1,2}. Er kann ebenfalls zum Nachweis thermophiler Bakterien in Molkereiprodukten eingesetzt werden. Der Ausschuß für Standardmethoden der APHA empfiehlt den Zusatz von steriler Milch bzw. von Magermilchpulver, wenn die Verdünnung des ursprünglichen Untersuchungsmaterials höher als 1:10 ist. Siehe auch Caseinpepton-Hefeextrakt-Glucose-Agar (OXOID, Art.-Nr. CM 325) unter 'Plate-Count-Nährböden'.

Lagerung und Haltbarkeit

Trockennährboden, Magermilch, gepulvert:
Fest verschlossen, lichtgeschützt, 10-25°C.
Haltbarkeit: siehe Etikett.

Qualitätskontrolle

Mit einer vorherigen Charge Nährboden vergleichen.

Literatur

1. APHA (1980) "Standard methods for the examination of water and wastewater". 15th Edn., APHA Inc., Washington, D.C.
2. APHA (1972) "Standard methods for the examination of dairy products". 13th Edn., APHA Inc., Washington, D.C.