

## Glucose-Caseinpepton-Lösung

Art.-Nr. CM 73

Zur bakteriologischen Untersuchung von Lebensmitteln in Konserven.

<b>Typische Zusammensetzung</b>	(g/l)
Caseinpepton	10,0
Glucose	5,0
Bromkresolpurpur	0,04
pH	6,9 ± 0,2

### Zubereitung

15 g Glucose-Caseinpepton-Lösung in 1 l Aqua dest. lösen, gut mischen und auf die Endgefäße verteilen. 15 Minuten bei 121°C autoklavieren.

### Beschreibung

Glucose-Caseinpepton-Lösung wird allgemein zur aeroben Kultivierung und zum Nachweis verschiedener Mikroorganismen empfohlen, die Verderbnis von Konserven und anderen Produkten hervorrufen können.

Von der APHA<sup>1</sup> sowie Baumgartner und Hersom<sup>2</sup> wird die Glucose-Caseinpepton-Lösung zur bakteriologischen Untersuchung von Konserven mit niedrigem bis mittlerem Säuregehalt (pH 4,5 und darüber) empfohlen. Bei beiden Verfahren werden 10 ml Lösung mit 1-2 g Lebensmittel beimpft. Für Lebensmittel mit diesem pH-Bereich wird vorgeschlagen, die aerobe Kultivierung in Glucose-Caseinpepton-Bouillon mit einer anaeroben Kultivierung in einem geeigneten Nährboden, z.B. Leber-Bouillon (OXOID, Art.-Nr. CM 77), zu vergleichen. Jeweils ein Röhrchen des Doppelansatzes wird bei 36°C, das andere bei 55°C bebrütet. Bakterien, die aus Glucose Säure bilden, wie *Bacillus stearothermophilus* und andere 'Flat sour'-Erreger werden durch den Farbwechsel der Lösung von purpur nach gelb nachgewiesen.

### Lagerung und Haltbarkeit

Trockennährboden:

Fest verschlossen, lichtgeschützt: 10-25°C.

Haltbarkeit: siehe Etikett.

### Qualitätskontrolle

Positivkontrolle

*Bacillus stearothermophilus* ATCC 12976

Negativkontrolle

unbeimpfter Nährboden

### Literatur

1. APHA (1976) "Compendium of methods for the microbiological examination of foods". APHA, Washington, D.C.
2. Baumgartner, J.G. und Hersom, A.C. (1956) "Canned foods". 4th Edn., Churchill Ltd., London, S. 229-230 und S. 247.