

## Hefe- und Pilzagar

(YM-Agar, Yeast and Mould Agar;  
MYGP-Agar, Malt Extract Yeast Extract Glucose Peptone  
Agar)

Art.-Nr. CM 920

Zur Isolierung von Hefen und Schimmelpilzen, besonders  
auch in der Brauereiindustrie.

Typische Zusammensetzung	(g/l)
Hefeextrakt	3,0
Bierwürze (Malzextrakt)	3,0
Pepton	5,0
Glucose	10,0
Agar	20,0
pH 6,2 ± 0,2	

### Zubereitung

41 g Hefe- und Pilzagar in 1 l Aqua dest. suspendieren und bis zum vollständigen Lösen erhitzen. 15 Minuten bei 121°C autoklavieren.

Die Selektivität des Nährbodens kann durch Ansäuerung auf pH 4,0 erhöht werden. Dazu dem sterilen, auf 50°C abgekühlten Nährboden 12-15 ml 10%ige Milchsäure-Lösung (OXOID, Art.-Nr. SR 21) zufügen, gut mischen und Platten gießen. NÄHRBODEN NACH DEM ANSÄUERN NICHT WIEDER ERHITZEN !

### Beschreibung

Hefe- und Pilzagar basiert auf der Zusammensetzung nach Wickerham<sup>1,2</sup> und wird zur Isolierung und zur Stammhaltung von Hefen und Schimmelpilzen empfohlen. Hefe- und Pilzagar hat den Vorteil, daß er bei pH 6,2 zur Anzucht und Stammhaltung allgemein und bei pH 4,0 als Selektivnährboden eingesetzt werden kann.

### Kulturverfahren

1. Hefe- und Pilzagar direkt oder im Gußplattenverfahren beimpfen.
2. 48-72 Stunden bei 25 -30°C bebrüten.

### Qualitätskontrolle

Positivkontrolle

(Nährboden mit pH 6,2)

*Saccharomyces cerevisiae* ATCC 9763

*Escherichia coli* ATCC 25922

(Nährboden mit pH 4,0)

*Saccharomyces cerevisiae* ATCC 9763

Negativkontrolle

unbeimpfter Nährboden

### Lagerung und Haltbarkeit

Trockennährboden:

Fest verschlossen, lichtgeschützt, 10-25°C.

Supplement: 2-8°C.

Haltbarkeit: siehe Etikett.

### Literatur

1. Wickerham, L.J. (1951) US Dept. Agric. Tech. Bull. No. 1029, 1-19.
2. Wickerham, L.J. und Rettger, L.F. (1939) J. Trop. Med. Hyg. 42, 174-179.