

Leber-Bouillon

Art.-Nr. CM 77

Art.-Nr. CM 78 (Tabletten)

Zur Untersuchung von Lebensmitteln auf saccharolytische oder Verwesung hervorrufende mesophile und thermophile Anaerobier.

Typische Zusammensetzung	(g/l)
Infusion aus frischer Leber	3,0
Pepton	10,0
Dikaliumhydrogenphosphat	1,0
Extrahiertes Lebergewebe	30,0
pH 6,8 ± 0,2	

Zubereitung

64 g Leber-Bouillon in 1 l Aqua dest. suspendieren und 15 Minuten unter gelegentlichem Rühren quellen lassen. In Röhrchen (Ø 18 mm) so abfüllen, daß eine Nährbodensäule von ca. 5 cm entsteht und der Boden des Röhrchen mit Leberpartikeln gefüllt ist. Während der Verteilung kräftig schütteln, um das Lebergewebe in Suspension zu halten.

Alternativ eine Tablette Leber-Bouillon (OXOID Art.-Nr. CM 78) in einem Röhrchen mit 10 ml Aqua dest. lösen. 20 Minuten bei 115°C autoklavieren. Nach dem Abkühlen beimpfen und aseptisch mit einer sterilen Schicht 2% igem OXOID Agar Nr. 3 (Art.-Nr. LP 13) überschichten.

Beschreibung

Die Leber-Bouillon enthält Leberinfusion und -partikel zur Untersuchung von Lebensmitteln auf saccharolytische oder Verwesung hervorrufende mesophile und thermophile Anaerobier. Sie wird ebenfalls für die Stammhaltung aerober und anaerober Mikroorganismen in Reinkultur empfohlen.

Kulturverfahren

Gillespie empfahl in Übereinstimmung mit Scarr¹ die Leber-Bouillon zur Untersuchung von Konservierungszucker auf thermophile Anaerobier (*Clostridium thermosaccharolyticum*), die ein Aufblähen der Dosen durch Wasserstoffbildung hervorrufen.

Eine 20%ige (w/v) Zucker-Lösung 30 Minuten im Dampftopf halten, um vegetative Zellen abzutöten. Leber-Bouillon beimpfen und mit einer Agarschicht versiegeln. Der vorgeschlagene Standard ist maximal ein positives Röhrchen auf sechs beimpften Röhrchen, wobei eine Beimpfung mit 20 ml und 72stündige Bebrütung bei 56°C zugrundegelegt wurde.

Leber-Bouillon ist keine homogene Lösung; sie besteht aus einer Schicht mit Leberpartikeln und einem trüben Überstand. Diese Trübung wird durch das Wachstum der Keime verstärkt. Einige Bakterien wie z.B. *C. thermosaccharolyticum* bilden ebenfalls Gas, das den Agar-Pfropfen bis unter den Deckel des Röhrchens treiben kann. Manche Keime können auch das feste Lebergewebe abbauen.

Lagerung und Haltbarkeit

Trockennährboden:

Fest verschlossen, lichtgeschützt, 10-25°C.

Haltbarkeit: siehe Etikett.

Qualitätskontrolle

Positivkontrolle

Clostridium thermosaccharolyticum ATCC 7956

Negativkontrolle

unbeimpfte Bouillon

Zusätzliche Hinweise

Leber-Bouillon sollte erst kurz vor Verwendung zubereitet werden. Es ist nicht empfehlenswert, die zubereitete Bouillon zu lagern, da dann Luft absorbiert wird und die erneut notwendige Erhitzung zur Wiederherstellung anaerober Bedingungen die Bouillon verdunkelt.

Literatur

1. Scarr, M. Pamela (1958) DSIR, Proc. 2nd Internat. Symp. Food Microbiol. 1957, HMSO, London, 29-33.