

Negativkontrolle  
unbeimpfter Nährboden

### Literatur

1. BGA: "Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 35 LMBG". L 00.00-21: "Bestätigung von *Escherichia coli* durch zusätzliche Identifizierungsreaktionen."
2. Lapage, S.P., Shelton, J.E. und Mitchell, T.G. (1970) in: "Methods in Microbiology" Norris, J.R. und Ribbons, D.W. (Hrsg.) Vol. 3A, Academic Press, London, S. 116.

## Nähragar

Art.-Nr. CM 3

**Universeller Nährboden zur Züchtung wenig anspruchsvoller Keime.**

**Der Nährboden entspricht den Empfehlungen des § 35 LMBG<sup>1</sup>.**

Typische Zusammensetzung	(g/l)
Fleischextrakt "Lab-Lemco"	1,0
Hefeextrakt	2,0
Pepton	5,0
Natriumchlorid	5,0
Agar	15,0
pH 7,4 ± 0,2	

### Zubereitung

28 g Nähragar in 1 l Aqua dest. suspendieren und bis zum vollständigen Lösen erhitzen. 15 Minuten bei 121°C autoklavieren.

### Beschreibung

Nähragar ist ein Basisnährboden zur Subkultivierung von Mikroorganismen und für die Stammhaltung. Mit ihm können auch Subkulturen von Isolierungsnährböden vor der biochemischen oder serologischen Testung auf ihre Reinheit überprüft werden. Nähragar wird zur Haltung von Kontrollstämmen in halbfester Form als Agarhoch- oder Agarschrägschicht eingesetzt<sup>2</sup>.

Nähragar enthält 1,5% Agar, so daß für die Herstellung spezieller Nährböden bis zu 10% Blut oder andere biologische Flüssigkeiten zugesetzt werden können. Ohne Zusätze kann er zur Anzucht wenig anspruchsvoller Keime eingesetzt werden.

### Lagerung und Haltbarkeit

Trockennährboden:

Fest verschlossen, lichtgeschützt, 10–25°C.

Haltbarkeit: siehe Etikett.

### Qualitätskontrolle

Positivkontrolle

*Staphylococcus aureus* ATCC 25923

*Escherichia coli* ATCC 25922