

YGC-Agar (Hefe-Glucose-Chloramphenicol-Agar)

DM702

Verwendungszweck

Ein selektives Medium zur Zellzahlbestimmung von Hefen und Schimmelpilzen in Molkereiprodukten.

Packungsinhalt

Siehe Packungsetikett

Zusammensetzung*

Substanz:	Konzentration in 1 L Medium:
Hefeextrakt	5,0 g/L
Glucose	20,0 g/L
Chloramphenicol	0,1 g/L
Agar	11,0 g/L
pH-Wert: 6,6 ± 0,2	

Lagerung und Haltbarkeit

Alle Behälter mit Trockennährmedien nach Gebrauch dicht verschließen und an einem trockenen Ort zwischen 10 und 25°C bis zum aufgedruckten Verfallsdatum lagern.

Vorsichtsmaßnahmen

Nur zur *In-vitro*-Diagnostik. Die Schutzmaßnahmen für den Umgang mit potenziell infektiösem Material beachten und nur unter sterilen Bedingungen arbeiten. Nur von geschultem Laborpersonal durchzuführen. Den Abfall des potenziell infektiösen Materials vor der Entsorgung autoklavieren. Bitte das Sicherheitsdatenblatt beachten (auf Anfrage oder auf der MAST® Homepage erhältlich).

Zusätzlich benötigte Materialien

Mikrobiologische Instrumente wie Impfösen, MAST® Selektivsupplemente, Pinzetten, Tupfer, Autoklaven und Brutschränke sowie serologische und biochemische Reagenzien und Zusätze wie z.B. Blut.

Testdurchführung

1. Die auf dem Packungsetikett angegebene Menge MAST® YGC-Agar (Hefe-Glucose- Chloramphenicol-Agar) (DM702D) in dem entsprechenden Volumen destilliertem oder deionisiertem Wasser suspendieren. Bei Gebrauch der Sachets den gesamten Inhalt eines Sachets in das auf dem Packungsetikett angegebene Volumen geben.
2. 15 Minuten bei 121°C (15 p.s.i.) autoklavieren.
3. Auf 45 bis 50°C abkühlen und gut mischen.
4. 10-fach Verdünnungen mit Milch bzw. anderen Produkten durch Zugabe von 10 g bzw. 10 mL Probe zu 90 mL eines geeigneten Lösungsmittels (siehe unten stehende Tabelle) herstellen.
5. 1 mL von jeder Verdünnung in eine Petrischale pipettieren.
6. 10 mL sterilen, auf 45 bis 50°C abgekühlten Agar hinzugießen. Gut mischen.

7. Inokulierte Platten bis zu 4 Tage bei 23 bis 27°C inkubieren.

Probe	Lösungsmittel
Milch, Sahne Butter, Crèmes Desserts Fermentierte Milch Trockenmilchpulver	- 25%-ige Ringer's-Lösung - Peptonlösung - Phospat-Puffer - Pepton/Saline-Lösung
Buttermilch	2 %-ige Natriumcitrat-Lösung
Käse Käseprodukte	- Pepton/Saline-Lösung - Phosphatpuffer - 2 %-ige Natriumcitratlösung - 25 %-ige Ringer's Lösung - 2 %-ige di-Kaliumhydrogenphosphat-Lösung
Saures Casein Molkepulver Caseinat Milchcasein	- 2 %-ige di-Kaliumhydrogenphosphat-Lösung

Interpretation der Ergebnisse

Nach der Inkubation alle Kolonien auszählen (nur Platten mit je 10-150 Kolonien verwenden). Die Schimmelpilze können von Hefen anhand der Koloniemorphologie unterschieden werden. Unter Berücksichtigung des Verdünnungsfaktors die Zahl der Kolonie bildenden Einheiten (CFU) pro mL Probenmaterial errechnen.

Qualitätskontrolle

Das Medium auf Anzeichen von Verfall überprüfen. Die Qualitätskontrolle muss mit mindestens einem Organismus durchgeführt werden, um das erwartete Ergebnis zu bestätigen. Wenn die Kontrollreaktion fehlerhaft ist, das Produkt nicht einsetzen. Die in der unten stehenden Tabelle angegebenen Referenzstämme sind kommerziell erhältlich und können vom Endkunden erworben werden.

Referenzstamm	Ergebnis
<i>Escherichia coli</i> ATCC® 10536	Kein Wachstum
<i>Candida albicans</i> ATCC® 90028	Wachstum, weiße Kolonien
<i>Candida krusei</i> ATCC® 14243	Wachstum, weiß/grau Kolonien

Referenz

Bibliographie auf Anfrage erhältlich.