



Brillantgrün-Galle-Lactose-Bouillon

nach § 64 LFGB, ehemals §35 LMBG

Kürzel: BGL
Artikelnummer: 60-1109
Form: Röhrchen, 9ml
Farbe: klar, flaschengrün
Lagerung: Trocken, verschlossen, bei 15-22°C
Haltbarkeit: 3 Monate
pH-Wert: 7,2 ± 0,2 bei 25°C



Zweckbestimmung und Anwendungsgebiet

Brillantgrün-Galle-Lactose-Bouillon dient der selektiven Anreicherung von Escherichia Coli und anderen Coliformen. Die im Nährmedium enthaltene Galle und das Brilliantgrün unterdrücken das Wachstum gram-positiver Begleitflora fast vollständig. Der Nachweis der Coliformen erfolgt über die Gasbildung in der Folge der Fermentation von der im Nährmedium enthaltene Lactose.

Typische Zusammensetzung

in g pro 1l Nährmedium

Caseinpepton	10
Rindergalle	20
Lactose	10
Brillantgrün	0,0133

Mikrobiologische Qualitätskontrolle

Die mikrobielle Leistungsprüfung erfolgt in Konformität mit den Anforderungen der DIN EN ISO 11133.

Produktivität

Inkubationsbedingungen: 24 ± 2 bis 48 ± 2 Stunden bei 30 ± 1 °C; Beimpfungskonzentration: 80 – 120 KBE

Organismus	Teststamm	Spezifikation	Koloniemorphologie
Escherichia coli	ATCC 8739 / WDCM 00012	Trübung: +	-
Citrobacter freundii	ATCC 43864 / WDCM 00006	Trübung: +	-

Selektivität

Inkubationsbedingungen: 24 ± 2 bis 48 ± 2 Stunden bei 30 ± 1 °C; Beimpfungskonzentration: 10.000 – 1.000.000 KBE

Organismus	Teststamm	Spezifikation	Koloniemorphologie
Enterococcus faecalis	ATCC 19433 / WDCM 00009	Teilweise Hemmung	-

Mikrobielle Kontamination

Inkubationsbedingungen: 5 – 7 Tage, 20 – 25 °C und 5 – 7 Tage, 30 – 35 °C

Spezifikation

Ohne mikrobielle Kontamination