



Caseinpepton-Sojamehlpepton-Bouillon nach harm. EP/USP/JP (TSB)

Kürzel: TSB
Artikelnummer: 60-1263
Form: Röhrchen, 9ml
Farbe: klar, gelblich gefärbt
Lagerung: Trocken, verschlossen, bei 15-22°C
Haltbarkeit: 3 Monate
pH-Wert: 7,3± 0,2 bei 25°C



Zweckbestimmung und Anwendungsgebiet

Universelles Nährmedium zur Anzucht anspruchsvoller Bakterien, Hefen und Schimmelpilze. Die enthaltenen Casein- und Sojamehlpeptone bieten optimale Wachstumsbedingungen für viele empfindlichen Mikroorganismen. Dieses Nährmedium erfüllt die Empfehlungen der harmonisierten Methode nach EP/USP/JP (2006).

Typische Zusammensetzung

in g pro 1l Nährmedium

Caseinpepton, pankreatisch verdaut	17
Sojamehlpepton, papainisch verdaut	3
Natriumchlorid	5
Dikaliumhydrogenphosphat	2,5
Glucose-Monohydrat	2,5

Mikrobiologische Qualitätskontrolle

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

Produktivität

Inkubationsbedingungen: max. 18 Stunden bei $32,5 \pm 2,5^\circ\text{C}$; Beimpfungskonzentration: Zielorganismen: 80 – 120 KBE

Organismus	Teststamm	Spezifikation	Koloniemorphologie
Escherichia coli	ATCC 8739 / WDCM 00012	Deutliche Trübung	-
Staphylococcus aureus	ATCC 25923 / WDCM 00034	Deutliche Trübung	-
Pseudomonas aeruginosa	ATCC 10145 / WDCM 00024	Deutliche Trübung	-
Bacillus subtilis	ATCC 6633 / WDCM 00003	Deutliche Trübung	-
Enterococcus faecalis	ATCC 29212 / WDCM 00087	Deutliche Trübung	-
Clostridium perfringens	ATCC 13124 / WDCM 00007	Deutliche Trübung	-
Listeria monocytogenes	ATCC 13932 / WDCM 00021	Deutliche Trübung	-
Bacillus cereus	ATCC 11778 / WDCM 00001	Deutliche Trübung	-

Mikrobielle Kontamination

Inkubationsbedingungen: 5 – 7 Tage, $20 - 25^\circ\text{C}$ und 5 – 7 Tage, $30 - 35^\circ\text{C}$

Spezifikation

Ohne mikrobielle Kontamination