

Dreizucker-Eisen-Agar

| |
|---|
| Kürzel: TSI |
| Artikelnummer: 60-1129 |
| Form: Röhrchen, Schrägagar |
| Farbe: Orange-rot, opak |
| Lagerung: Trocken, verschlossen, bei 15-22°C |
| Haltbarkeit: 4 Wochen |
| pH-Wert: 7,4 ± 0,2 bei 25°C |



Zweckbestimmung und Anwendungsgebiet

Der Drei-Zucker-Eisen-Agar (Schrägagar) dient der Differenzierung von Enterobacteriaceae aufgrund der Fermentation von drei Zuckern und der H₂S-Bildung.

Typische Zusammensetzung

in g pro 1l Nährmedium

| | |
|-------------------|-------|
| Caseinpepton | 20 |
| Fleischextrakt | 3 |
| Hefeextrakt | 3 |
| Lactose | 10 |
| Saccharose | 10 |
| Glucose | 1 |
| Natriumchlorid | 5 |
| Eisen(III)-citrat | 0,3 |
| Natriumthiosulfat | 0,3 |
| Phenolrot | 0,024 |
| Agar | 8 |

Mikrobiologische Qualitätskontrolle

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

Produktivität

Inkubationsbedingungen: 21 ± 3 Stunden bei 36 ± 1 °C; Beimpfungskonzentration: 80 – 120 KBE

| Organismus | Teststamm | Spezifikation | Koloniemorphologie |
|---|-------------------------|--|--------------------|
| Escherichia coli | ATCC 8739 / WDCM 00012 | Hochschicht: gelb Schrägfläche: gelb Gasbildung: positiv | Keine Schwärzung |
| Salmonella enterica serovar Enteritidis | ATCC 13076 / WDCM 00030 | Hochschicht: rot Schrägfläche: Schwärzung Gasbildung: evt. positiv | Schwärzung |
| Shigella sonnei | ATCC 29903 / WDCM 00125 | Hochschicht: gelb Schrägfläche: rot Gasbildung: negativ | Keine Schwärzung |
| Pseudomonas aeruginosa | ATCC 9027 / WDCM 00026 | Hochschicht: rot Schrägfläche: rot Gasbildung: negativ | Keine Schwärzung |

Mikrobielle Kontamination

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

Spezifikation

Ohne mikrobielle Kontamination