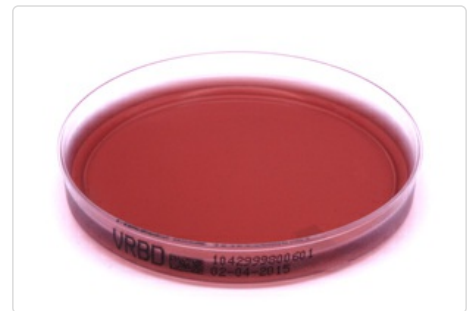


Kristallviolett-Neutralrot-Galle-Glucose-Agar VRBD (VRBD)

Empfohlen nach der Harmonisierten Methode nach EP/USP/JP

Kürzel: VRBD
Artikelnummer: 40-1042
Form: Platte, 90mm
Farbe: violett
Lagerung: Trocken, verschlossen, bei 4-10°C
Haltbarkeit: 6 Monate
pH-Wert: 7,4 ± 0,2 bei 25°C



Zweckbestimmung und Anwendungsgebiet

Kristallviolett-Neutralrot-Galle-Glucose-Agar dient dem Nachweis und der Kolonienzahlbestimmung galletolleranter gramnegativer Bakterien in Lebensmitteln wie Milch und Milchprodukten, Eiprodukten und Schlachtkörpern. Darüber hinaus wird VRBD-Agar nach den Vorgaben des § 64 LFGB für den Nachweis von Enterobacteriaceae in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren verwendet.

Das Nährmedium erfüllt die Empfehlungen der harmonisierten Methode nach EP/USP/JP.

Typische Zusammensetzung

in g pro 1l Nährmedium

Hefeextrakt	3
Gelatinepepton, pankreatisch verdaut	7
Gallensalze	1,5
Natriumchlorid	5
Glucose-Monohydrat	10
Neutralrot	0,03
Kristallviolett	0,002
Agar	15

Mikrobiologische Qualitätskontrolle

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

Produktivität

Inkubationsbedingungen: 24 ± 2 Stunden bei 37 ± 1 °C; Beimpungskonzentration: Zielorganismen: 80 – 120 KBE

Organismus	Teststamm	Spezifikation	Koloniemorphologie
Salmonella enterica ssp. Abony	NCTC 6017 / WDCM 00029	50 – 130 %	Rosafarbene bis rote Kolonien mit oder ohne Präzipitathof
Escherichia coli	ATCC 8739 / WDCM 00012	50 – 130 %	Rosafarbene bis rote Kolonien mit oder ohne Präzipitathof

Selektivität

Inkubationsbedingungen: 24 ± 2 Stunden bei 37 ± 1 °C; Beimpungskonzentration: 10.000 – 1.000.000 KBE

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

Mikrobielle Kontamination

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

Spezifikation

Ohne mikrobielle Kontamination