

## Lactose-Bouillon (Flüssiges Lactose-Medium)

mit Durham-Röhrchen

|                                                     |
|-----------------------------------------------------|
| <b>Kürzel:</b> FLM                                  |
| <b>Artikelnummer:</b> 60-1151                       |
| <b>Form:</b> Röhrchen, 9ml                          |
| <b>Farbe:</b> Beige, transparent                    |
| <b>Lagerung:</b> Trocken, verschlossen, bei 15-22°C |
| <b>Haltbarkeit:</b> 4 Wochen                        |
| <b>pH-Wert:</b> 6,9 ± 0,2 bei 25°C                  |



### Zweckbestimmung und Anwendungsgebiet

Die Lactose-Bouillon (Flüssiges Lactose-Medium) mit Durham-Röhrchen dient der Anzuchtung und Identifizierung von coliformen Bakterien, insbesondere E. coli in Wasser, Lebensmitteln und Rohstoffen.

### Typische Zusammensetzung

#### in g pro 1l Nährmedium

|                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| Fleischextrakt                       | 3 |
| Gelatinepepton, pankreatisch verdaut | 5 |
| Lactose-Monohydrat                   | 5 |

## Mikrobiologische Qualitätskontrolle

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

### Produktivität

Inkubationsbedingungen:  $44 \pm 4$  Stunden bei  $36 \pm 1$  °C; Beimpfungskonzentration:  $\leq 100$  KBE

| Organismus                              | Teststamm               | Spezifikation                 | Koloniemorphologie |
|-----------------------------------------|-------------------------|-------------------------------|--------------------|
| Escherichia coli                        | ATCC 8739 / WDCM 00012  | Deutliche Trübung, Gasbildung | -                  |
| Klebsiella pneumoniae                   | ATCC 31488 / WDCM 00206 | Deutliche Trübung, Gasbildung | -                  |
| Salmonella enterica serovar Enteritidis | ATCC 13076 / WDCM 00030 | Deutliche Trübung             | -                  |

### Mikrobielle Kontamination

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

### Spezifikation

Ohne mikrobielle Kontamination