



Tetrathionat-Bouillon nach Muller-Kauffmann (MKTT)

Kürzel: MKTT
Artikelnummer: 60-1187
Form: Röhrchen, 10ml
Farbe: Grün, opak
Lagerung: Trocken, verschlossen, bei 15-22°C
Haltbarkeit: 3 Monate
pH-Wert: 7,6 ± 0,2 bei 25°C



Zweckbestimmung und Anwendungsgebiet

Die Tetrathionat-Bouillon nach Muller-Kauffmann dient der selektiven Anreicherung von Salmonellen aus Fleisch, Fleischprodukten und anderen Lebensmitteln.

Typische Zusammensetzung

in g pro 1l Nährmedium

Caseinpepton	10
Fleischextrakt	5
Rindergalle	5
Calciumcarbonat	45
Natriumthiosulfat	31,85
Natriumchlorid	3
Brillantgrün	0,01
Jod	4
Kaliumjodid	5

Mikrobiologische Qualitätskontrolle

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

Produktivität

Inkubationsbedingungen: 24 ± 3 Stunden bei 37 ± 1 °C; Beimpungskonzentration: ≤ 100 KBE

Organismus	Teststamm	Spezifikation	Koloniemorphologie
Salmonella enterica serovar Enteritidis + Escherichia coli + Pseudomonas aeruginosa	ATCC 13076 / WDCM 00030 + ATCC 8739 / WDCM 00012 + ATCC 27853 / WDCM 00025	> 10 Kolonien auf XLD-Agar	Kolonien mit schwarzem Zentrum und einer leicht transparenten rötlichen Zone infolge der Farbänderung des Mediums (XLD)

Selektivität

Inkubationsbedingungen: 24 ± 3 Stunden bei 37 ± 1 °C; Beimpungskonzentration: 10.000 - 1.000.000 KBE

Organismus	Teststamm	Spezifikation	Koloniemorphologie
Escherichia coli	ATCC 8739 / WDCM 00012	≤ 100 Kolonien auf TSA	-
Enterococcus faecalis	ATCC 19433 / WDCM 00009	< 10 Kolonien auf TSA	-

Mikrobielle Kontamination

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

Spezifikation

Ohne mikrobielle Kontamination