

Dreizucker-Eisen-Agar

Abbreviazione: TSI
Numero articolo: 60-1129
Scheda: Röhrchen, Schrägagar
Colore: Orange-rot, opak
Condizioni di stoccaggio prodotti: Trocken, verschlossen, bei 15-22°C
Data di scadenza: 4 Wochen
Valore pH: 7,4 ± 0,2 bei 25°C



Destinazione e applicazione

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

Composizione tipica

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

Controlli di qualita' microbiologici

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

Produktivität

Inkubationsbedingungen: 21 ± 3 Stunden bei 36 ± 1 °C; Beimpungskonzentration: 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