

NARANCS SZÉRUM AGAR

Szelektív táptalaj mikro-organizmusok tenyésztéséhez és telepszámlálásához citrus koncentrátumokból.

Portáptalajok	
Katalógusszám:	500 g: OSA20500, 5 kg: OSA25000
Kiszerelés - 400 g:	400 g: agar alap + 4 x 500 ml steril, szűrt, pH beállított narancslé
Kiszerelés - 4 kg:	4 kg: agar alap + 40 x 500 ml steril, szűrt, pH beállított narancslé
Megjelenés – agar alap:	Sárgás, homogén, nedvszívó por
Megjelenés – kiegészítő:	Narancsszínű folyadék
pH autoklávozás előtt (25 °C-on):	5,3 – 5,7

Felhasználási útmutató, pH 5,5: Oldjunk fel **20 g agar alapot** 400 ml ionmentes vízben. Az elegyet állandó keverés mellett forraljuk fel. Sterilizálás autoklávbán 115 °C-on, 15 percig. Hűtsük le gyorsan 50 - 60 °C-ra és adjunk hozzá aseptikusan **100 ml narancslevet**. Kiöntés előtt gondosan keverjük meg.

FIGYELEM!

A táptalaj hőérzékeny!

Minden további hőkezelés szükségtelen és károsító!

A narancslé kiadagolásához elegendő pontosságú a flakonon lévő 100 ml-es beosztású skála.

Felhasználási útmutató, pH 3,5: Oldjunk fel **20 g agar alapot** és **5 g Bakteriológiai agart (BAA10100)** 400 ml ionmentes vízben. Az elegyet állandó keverés mellett forraljuk fel. Sterilizálás autoklávbán 115 °C-on, 15 percig. Hűtsük le gyorsan 50 - 60 °C-ra és adjunk hozzá aseptikusan **100 ml narancslevet**. Hűtsük le 50 °C-ra és adjunk hozzá aseptikusan **1 fiole Citromsav oldatot (CIS80005)**. Gondosan keverjük meg, majd töltsük haladéktalanul Petri-csészékbe.

FIGYELEM!

- A narancslé kiadagolásához elegendő pontosságú a flakonon lévő 100 ml-es beosztású skála.

- Az alacsony pH gyorsan csökkenti a táptalaj gélerősségét, ezért a gyors lehűtés és az azonnali kiöntés kiemelten fontos. Ugyanezért a lesavanyított táptalajt újra melegíteni tilos!

Kész táptalajok	
Palackos táptalajok:	100 ml: OSA30100, 500 ml: OSA30500
Petri-csészés táptalajok:	55 mm: OSA50055, 90 mm: OSA50090
Szín:	Narancs
pH (25 °C-on):	5,4 - 5,6

Felhasználási útmutató: A palackos táptalajokat vízfürdőn vagy áramló gőzben felolvasztjuk (**FIGYELEM:** A táptalaj újra autoklávozása szükségtelen és károsító), majd aseptikusan szétfejtjük (pH 5,5 táptalaj esetén). Ha szükséges a pH beállítása 3,5-re, azt a portáptalajok felhasználási útmutatójában leírtak szerint kell végezni. A Petri-csészébe kiszerelt táptalajok felhasználásra készek.

Mintafeldolgozás és értékelés: A szakma szabályai szerint a táptalaj felhasználási céljától függően.

1 LITER TELJES TÁPTALAJ ÖSSZETÉTELE

Peptonok	18 g
Glükóz	4 g
Narancslé	200 ml
Pufferek	3 g
Agar	15 g

Tárolási körülmények: A portáptalajokat száraz helyen, szobahőmérsékleten, a palackos táptalajokat fénytől védve, szobahőmérsékleten, a narancslevet és a kiöntött lemezeket fénytől védve 2-8 °C-on tároljuk. Anyagkivételt követően a portáptalajos flakont haladéktalanul gondosan zárjuk vissza!

Mikrobiológiai ellenőrzés:

Feldolgozási körülmények:			
Inkubációs hőmérséklet:	30 °C	Inkubációs idő:	72 h
Teszt törzsek		Növekedés	
<i>Lactobacillus acidophilus</i> ATCC 4356		Jó (mikro-aerob körülmények között)	
<i>Saccharomyces cerevisiae</i> ATCC 9763		Jó	

Irodalom: APHA (2001) Compendium of Methods for Microbiological Examination of Foods, 4th ed.

Csak professzionális felhasználásra!