



## Nähragar (DEV)

Version: 07/2022  
M&S Artikelnummern: 4080 (25 x 20 ml) und 5080 (4 x 250 ml)  
Form: Glasröhrchen und Polycarbonatflaschen  
Farbe: Beige  
Lagerung: Dunkel und trocken bei 4 – 12 °C  
Haltbarkeit: 8 Monate nach Herstellung

### Zweckbestimmung und Anwendungsbereich

Nähragar wird für die Anzucht, Kultivierung und die Bestimmung der Gesamtkeimzahl mesophiler, heterotropher Bakterien aus Wasser und Lebensmitteln eingesetzt. Es ist ein Universalmedium ohne Hemmstoffe oder andere Zusätze und entspricht der DIN 38411 sowie dem § 35 LMBG.

Die Herstellung und Qualitätsprüfung erfolgt in Konformität mit den Anforderungen der DIN EN ISO 11133:2020-10.

### Typische Zusammensetzung

Tierische Gewebe, enzymatisch verdaut	10,0 g/l
Fleischextrakt	10,0 g/l
Natriumchlorid	5,0 g/l
Bakteriologischer Agar	18,0 g/l

pH-Wert bei 25 °C 7,3 ± 0,2

### Mikrobiologische Qualitätskontrolle

#### Mikrobielle Kontamination

Inkubationsbedingung: 3 Tage bei Raumtemperatur ; Spezifikation: kein Wachstum

#### Produktivität Quantitativ

Inkubationsbedingung: 24 ± 2 h bei 37 ± 1 °C; Beimpfungskonzentration: 50 – 120 KBE

Organismus	Teststamm	Spezifikation	Erscheinungsbild
<i>Escherichia coli</i>	WDCM 00012	$P_R \geq 0,7$	Beige Kolonien
<i>Escherichia coli</i>	WDCM 00013	$P_R \geq 0,7$	Beige Kolonien
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	WDCM 00024	$P_R \geq 0,7$	Beige Kolonien
<i>Bacillus subtilis</i>	WDCM 00003	$P_R \geq 0,7$	Beige Kolonien

$P_R$  = Produktivitätsverhältnis (Wiederfindungsrate)