



Sabouraud-Agar

Version: 07/2022
M&S Artikelnummern: 4130 (25 x 20 ml) und 5100 (4 x 250 ml)
Form: Glasröhrchen und Polycarbonatflaschen
Farbe: Bräunlich
Lagerung: Dunkel und trocken bei 4 – 12 °C
Haltbarkeit: 8 Monate nach Herstellung

Zweckbestimmung und Anwendungsbereich

Sabouraud-Agar wird für den Nachweis, die Koloniezahlbestimmung und die Kultivierung von Hefen und Schimmelpilzen eingesetzt. Die Zusammensetzung entspricht der harmonisierten EP und USP. Dieses komplexe Universalmedium ermöglicht das Wachstum selbst von anspruchsvollen Hefe und Schimmelpilzen. Der niedrige pH-Wert und die hohe Konzentration von Glukose fördert ihre Entwicklung. Bakterielle Begleitflora wird durch den niedrigen pH-Wert weitgehend unterdrückt. Die Herstellung und Qualitätsprüfung erfolgt in Konformität mit den Anforderungen der DIN EN ISO 11133:2020-10.

Typische Zusammensetzung

Casein, enzymatisch verdaut	5,0 g/l
Tierische Gewebe, enzymatisch verdaut	5,0 g/l
Glukose	40,0 g/l
Bakteriologischer Agar	18,0 g/l

pH-Wert bei 25 °C $5,6 \pm 0,2$

Mikrobiologische Qualitätskontrolle

Mikrobielle Kontamination

Inkubationsbedingung: 3 Tage bei Raumtemperatur ; Spezifikation: kein Wachstum

Produktivität Quantitativ

Inkubationsbedingung: 72 ± 3 h bei 25 ± 1 °C; Beimpfungskonzentration: 50 – 120 KBE

Organismus	Teststamm	Spezifikation	Erscheinungsbild
<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	WDCM 00058	$P_R \geq 0,7$	Beige Kolonien
<i>Aspergillus brasiliensis</i>	WDCM 00053	$P_R \geq 0,7$	Dunkelgrauer bis schwarzer Schimmel
<i>Schizosaccharomyces pombe</i>	DSM 70576	Wachstum	Beige Kolonien
<i>Zygosaccharomyces rouxii</i>	DSM 7525	Wachstum	Beige Kolonien

P_R Produktivitätsverhältnis (Wiederfindungsrate)