



Wismut Sulfit-NKS

Version: 11/2022
M&S Artikelnummern: 1250 (50 / PK) und 1250-H (100 / PK)
Form: Dehydrierte Nährkartonscheiben 50 mm in Petrischalen, steril
Farbe: Hellgrün
Lagerung: Dunkel und trocken bei Raumtemperatur
Haltbarkeit: 2 Jahre nach Sterilisation

Zweckbestimmung und Anwendungsbereich

Wismut Sulfit-NKS werden für die Bestimmung und Isolierung von *Salmonella sp.* eingesetzt. Die Zusammensetzung ist angelehnt an Wilson und Blair. Salmonellen haben die Fähigkeit Schwefelwasserstoff zu produzieren und wachsen auf Grund der Bildung von Eisensulfit als schwarze Kolonien. Sowohl Brillantgrün als auch Wismutsulfit hemmen das Wachstum von Begleitflora. Wegen der Reduktion von Wismut Ionen zu metallischem Wismut entwickeln die Kolonien einen metallisch glänzenden Hof. Die Herstellung und Qualitätsprüfung erfolgt in Konformität mit den Anforderungen der DIN EN ISO 11133:2020-10.

Typische Zusammensetzung

Casein, enzymatisch verdaut	10,0 g/l
Fleischextrakt	5,0 g/l
Glukose	5,0 g/l
Di-Natriumhydrogenphosphat	4,0 g/l
Wismutsulfit	8,0 g/l
Eisensulfat	0,3 g/l
Brillantgrün	0,025 g/l

pH-Wert bei 25 °C $7,5 \pm 0,2$

Mikrobiologische Qualitätskontrolle

Mikrobielle Kontamination

Inkubationsbedingung: 3 Tage bei Raumtemperatur ; Spezifikation: kein Wachstum

Produktivität Qualitativ

Inkubationsbedingung: 24 ± 3 h bei 36 ± 1 °C

Organismus	Teststamm	Spezifikation	Erscheinungsbild
<i>Salmonella thyphymurium</i>	WDCM 00031	Gutes Wachstum	Schwarz mit metallisch glänzendem Hof „Fischauge“
<i>Escherichia coli</i>	WDCM 00012	Schlechtes Wachstum	Grünbraun