

## KARTOFFEL-EXTRAKT-GLUCOSE BOUILLON

Zur Identifizierung, Kultivierung und Zählung von Hefen  
und Schimmelpilzen

CP74

### Zusammensetzung in g/l (angenähert):

Kartoffel-Infus .....6,5  
Glucose .....20,0  
pH .....5,6 ± 0,2

### HERSTELLUNG

26,5 g des Mediums werden in einem Liter destillierten Wassers suspendiert. Gut mischen und unter häufigem Rühren/Schütteln erhitzen. Eine Minute lang kochen. Bei 118 °C 15 Minuten lang sterilisieren. Das Medium ist bernsteinfarben und durch das Kartoffel-Infus leicht trüb.

### EINSATZGEBIET

Kartoffel-Extrakt-Glucose Bouillon kann für die Analyse von Milchprodukten, Getränken in Flaschen, gefrorenen Lebensmitteln und anderen Lebensmitteln eingesetzt werden. Es kann auch für die Identifizierung von Pilzen und Hefen parallel mit ihrer zellulären Morphologie oder in Methoden der Mikrokultivierung auf Objektträgern genutzt werden. Das durch den Kartoffelextrakt reichhaltige Medium ist eine ideale Basis für Pilze und ermöglicht ein üppiges Wachstum. In einigen Dermatophyten bewirkt die Kartoffel-Extrakt-Glucose Bouillon die Ausdifferenzierung mit Pigmentbildung und Sporulation. Wenn das Medium für die Zählung von Hefen und Schimmelpilzen eingesetzt wird, füge man zu dem sterilisierten und auf 45-50 °C abgekühlten Medium neben dem Agar (15 g /l) ungefähr 14 ml einer sterilen 10 % Weinsäurelösung zu, um einen pH von 3,5 zu erreichen. Nach Zugabe der Säure darf das Medium nicht mehr erhitzt werden, da der Agar hydrolysiert werden könnte und dann nicht wieder fest wird.

### MIKROBIOLOGISCHE TESTS

Die folgenden Ergebnisse wurden erzielt nach Inkubation von Referenzstämmen im angegebenen Medium bei einer Temperatur von 30±2 °C für 3 Tage.

Mikroorganismen	Wachstum
<i>Aspergillus brasiliensis</i> ATCC 16404*	Gut
<i>Candida albicans</i> ATCC 10231	Gut
<i>Saccharomyces cerevisiae</i> ATCC 9763	Gut

\*Umbenannt von *A. niger* durch die ATCC, Januar 2011

<b>KARTOFFEL-EXTRAKT-GLUCOSE BOUILLON</b>	<b>500 g</b>	<b>CP74.1</b>
<b>KARTOFFEL-EXTRAKT-GLUCOSE BOUILLON</b>	<b>1 kg</b>	<b>CP74.2</b>

## POTATO DEXTROSE BROTH

For the identification, cultivation and enumeration of yeasts and molds

### CP74

#### Approximate formula in g/l:

Potato Infusion..... 6.5  
Dextrose ..... 20.0  
pH ..... 5.6 ± 0.2

#### PREPARATION

Suspend 26.5 g of the medium in one liter of distilled or deionised water. Mix well and heat with frequent agitation. Boil for one minute. Sterilize at 118 °C for 15 minutes. The medium is amber and slightly opalescent due to the potato infusion.

#### USES

Potato Dextrose Broth can be used in the analysis of dairy products, bottled drinks, frozen food, and other types of food. It can also be used in the identification of fungi and yeasts in parallel with their cellular morphology or in methods of microcultivation in slides. The medium, which is nutritionally rich due to the Potato extract, provides an excellent base for the growth of fungi in general. In some dermatophytes in particular, the Potato Dextrose Broth encourages differentiation including pigment production and sporulation. When the medium is to be used for enumeration of molds and yeasts, add to the medium 15 g/l Agar. Sterilize and cool to 45-50 °C, then add approximately 14 ml of a sterilized 10 % solution of tartaric acid to obtain a pH of 3.5. Do not heat the medium after adding the acid, because the agar may hydrolyze and not solidify.

#### MICROBIOLOGICAL TEST

The following results were obtained in the performance of the given medium from type cultures after incubation at a temperature of 30±2 °C and observed after 3 days.

Microorganisms	Growth
<i>Aspergillus brasiliensis</i> ATCC 16404*	Good
<i>Candida albicans</i> ATCC 10231	Good
<i>Saccharomyces cerevisiae</i> ATCC 9763	Good

\*Renamed by the ATCC from *A. niger*, January 2011

<b>POTATO DEXTROSE BROTH</b>	<b>500 g</b>	<b>CP74.1</b>
<b>POTATO DEXTROSE BROTH</b>	<b>1 kg</b>	<b>CP74.2</b>

#### Carl Roth GmbH + Co. KG

Schoemperlenstraße 3-5 \_ 76185 Karlsruhe  
Postfach 100121 \_ 76231 Karlsruhe  
Telefon: (+49)721/5606-0 \_ Telefax: (+49)721/5606-149  
E-Mail: [info@carlroth.de](mailto:info@carlroth.de) \_ Internet: [www.carlroth.de](http://www.carlroth.de)