



PEPTONWASSER, GEPUFFERT

ISO 11133 / ISO 6887 / ISO 6579 / ISO 19250 / ISO 11290 / ISO 21528 / für die Mikrobiologie X917

Für die Homogenisierung von Lebensmitteln und zur Probenvorbereitung für mikrobiologische Analysen

Zusammensetzung in g/l:

Pancreashydrolysat aus Casein	10,0
Natriumchlorid	5,0
Dinatriumphosphat.....	3,5
Kaliumphosphat	1,5
pH	7,0 ± 0,2

HERSTELLUNG

20 g des Mediums werden in einem Liter destillierten Wassers suspendiert. Gut mischen. Man erhitze, um eine vollständige Lösung des Mediums zu erreichen. Man gieße dieses in geeignete Behälter und sterilisiere 15 Minuten lang bei 121 °C.

EINSATZGEBIET

Gepuffertes Peptonwasser ist ein nicht-selektives Medium, das von mehreren ISO-Normen empfohlen wird als Anreicherungsmedium zur Vorbereitung von Proben aus Lebens- und Futtermitteln für die mikrobiologische Analyse. Dieses Medium wird u.a. vom *National Center for Food and Nutrition (CeNAN)* für die Homogenisierung von Lebensmittelproben empfohlen, bei denen Kontaminanten wie *Salmonella*, etc. vermutet werden. Ebenfalls wird es empfohlen für die Probenvorbereitung zur Detektion von *Cronobacter* (früher *Enterobacter*) *sakazakii* in Milch und Milchprodukten. Da Selektivmedien häufig schwer angegriffene Bakterien (z.B. durch Trocknung, Erhitzen, Prozesse zur Haltbarmachung etc.) nicht detektieren, werden eine Voranreicherung und ein Wiederherstellungsschritt empfohlen.

MIKROBIOLOGISCHE TESTS

Die folgenden Ergebnisse wurden erzielt nach Inkubation von Referenzstämmen im angegebenen Medium / Agar bei einer Temperatur von 37±1 °C für 18 Stunden.

Mikroorganismen	Wachstum
<i>Salmonella enteritidis</i> ATCC 13076	Gut
<i>Salmonella typhi</i> ATCC 19430	Gut
<i>Salmonella typhimurium</i> ATCC 14028	Gut
<i>Cronobacter / Enterobacter sakazakii</i> ATCC 29544*	Gut

* Inkubation bei 37±1 °C für 18±2 Stunden (ISO 22964)

M.R. Pascual Anderson (1982) Techniques for Microbiological Analysis of Foods and Drinks, CeNAN.

Normative UNE-EN ISO 6579. Microbiology of food stuff for humans and animals. Horizontal method to detect *Salmonella spp* ISO/TS 22964. Milch und Milchprodukte - Detektion von *Enterobacter sakazakii*

PEPTONWASSER, GEPUFFERT

500 g	X917.1
1 kg	X917.2
2.5 kg	X917.3

Carl Roth GmbH + Co. KG

Schoemperlenstraße 3-5 • 76185 Karlsruhe • Postfach 100121 • 76231 Karlsruhe
Telefon: +49 (0) 721/ 5606-0 • Fax: +49 (0) 721/ 5606-149 • info@carlroth.de • www.carlroth.de

Die Firma ist eine Kommanditgesellschaft mit Sitz in Karlsruhe, Reg. Gericht Mannheim HRA 100055. Persönlich haftende Gesellschafterin ist die Roth Chemie GmbH mit Sitz in Karlsruhe, Reg. Gericht Mannheim HRB 100428. Geschäftsführer: André Houdelet

sse 07/2021



Product Data Sheet



BUFFERED PEPTONE WATER

ISO 11133 / ISO 6887 / ISO 6579 / ISO 19250 / ISO 11290 / ISO 21528 / for Microbiology X917

For homogenisation of food samples and for sample preparation for microbiological analysis

Formula in g/l:

Pancreashydrolysate from Casein	10.0
Sodium Chloride.....	5.0
Disodium Phosphate.....	3.5
Monopotassium Phosphate.....	1.5
pH	7.0 ± 0.2

PREPARATION

Dissolve 20 g of the medium in one liter of deionised or distilled water. Mix well. Heat to dissolve the medium completely. Dispense and sterilise at 121 °C for 15 minutes.

USES

Buffered Peptone Water is a non-selective medium recommended by several ISO norms as preenrichment broth for preparation samples of foods and feeds for microbiological analyses. This medium is recommended by the National Center for Food and Nutrition (CeNAN) for the homogenisation of food samples containing suspected contaminants such as *Salmonella*, etc. as well as for preparation of samples for detection of *Cronobacter* (form. *Enterobacter*) *sakazakii* in milk and dairy products. Since selective media tend not to detect sublethally injured microorganisms (for instance by desiccation, heating, preservation processes etc.), preenrichment and a recovery step is recommended.

MICROBIOLOGICAL TEST

The following results were obtained in the performance of the given medium from type cultures after incubation at a temperature of 37±1 °C and observed after 18 hours.

Microorganisms	Growth
<i>Salmonella enteritidis</i> ATCC 13076	Good
<i>Salmonella typhi</i> ATCC 19430	Good
<i>Salmonella typhimurium</i> ATCC 14028	Good
<i>Cronobacter</i> / <i>Enterobacter sakazakii</i> ATCC 29544*	Gut

* Incubation at 37±1 °C for 18±2 hours (ISO 22964)

M.R. Pascual Anderson (1982) Techniques for Microbiological Analysis of Foods and Drinks, CeNAN.

Normative UNE-EN ISO 6579. Microbiology of food stuff for humans and animals. Horizontal method to detect *Salmonella* spp ISO/TS 22964. Milk and milk products — Detection of *Enterobacter sakazakii*

BUFFERED PEPTONE WATER

500 g	X917.1
1 kg	X917.2
2.5 kg	X917.3

Carl Roth GmbH + Co. KG

Schoemperlenstraße 3-5 • 76185 Karlsruhe • P.O. Box 100121 • 76231 Karlsruhe
Phone: +49 (0) 721/ 5606-0 • Fax: +49 (0) 721/ 5606-149 • info@carlroth.com • www.carlroth.com

The company is a limited partnership with headquarters in Karlsruhe, reg. court Mannheim HRA 100055. Roth Chemie GmbH, with headquarters in Karlsruhe, reg. court Mannheim HRB 100428, is the personally liable partner. Managing Director: André Houdelet. Sales tax identification number: DE 143621073.

sse 07/2021

