

# Бульон с экстрактом солода

Malt Extract Broth

Кат. № 1245

Фасовка 500 г. Срок годности 4 года.

Хранить при температуре 20°C

Среда для выделения и подсчета *дрожжей* и *плесневых грибов* из пищевых продуктов

## ФОРМУЛА В ГРАММАХ НА ЛИТР

Экстракт солода 13,0 Желатиновый пептон 5,5

Дрожжевой экстракт 0,5

Конечная величина pH  $4,7 \pm 0,2$  при 25°C

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Развести 19 г среды в 1 литре дистиллированной воды. Тщательно перемешать и нагреть. Часто помешивая, довести до кипения. Кипятить в течение минуты до полного растворения среды. Разлить в соответствующие емкости и стерилизовать 15 минут при 118°C. НЕ ПЕРЕГРЕВАТЬ! Готовая среда имеет янтарную окраску, слегка опалесцирует, должна храниться при 2–8°C.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Бульон с экстрактом солода используется для выделения, культивирования и подсчета *дрожжей* и *плесневых грибов* из пищи. Солодовый экстракт является источником углерода, белка и питательных веществ, необходимых для роста микроорганизмов. Он особенно подходит для *дрожжей* и *плесневых грибов*, так как содержит высокую концентрацию мальтозы и других сахаридов – источников энергии. Дрожжевой экстракт – источник витаминов, в частности группы В.

Низкий уровень pH бульона с солодовым экстрактом оптимален для роста *дрожжей* и *плесневых грибов* и, в тоже время ограничивает рост других микроорганизмов.

Инокулировать и инкубировать 18–72 часа при  $30 \pm 2^\circ\text{C}$ .

## МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕСТ

Следующие результаты были получены при использовании среды на тестовых культурах после инкубации при температуре  $30 \pm 2^\circ\text{C}$  и наблюдались через 18–72 часа.

Микроорганизмы	Рост
<i>Saccharomyces cerevisiae</i> ATCC 9763	Хороший
<i>Saccharomyces uvarum</i> ATCC 9080	Хороший
<i>Candida albicans</i> ATCC 10231	Хороший
<i>Aspergillus brasiliensis</i> ATCC 16404	Хороший