

## PIKA FASTORANGE™ YEAST BOUILLON

Nährmedium zum Nachweis von Hefen und Schimmelpilzen

Art.-Nr. 2038-1

Beschreibung	Menge	Lagerung
Nährmedium zum Nachweis von Hefen und Schimmelpilzen.	12 x 240 ml	Lagerung dunkel und bei Raumtemperatur

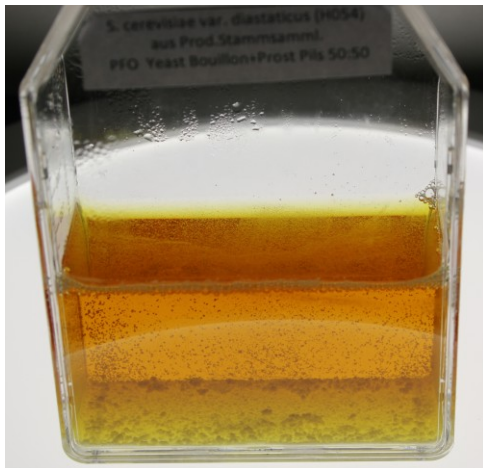
**⚠ Achtung!** Lesen Sie die Gebrauchsanweisung und die Sicherheitsdatenblätter vor Beginn der Analyse aufmerksam durch. Die Sicherheitsdatenblätter sind im Downloadbereich auf [www.pika-weihenstephan.de](http://www.pika-weihenstephan.de) zu finden. Alle Probenbearbeitungsschritte sollten möglichst unter sterilen Bedingungen durchgeführt werden. Tragen Sie während der Ausführung der Analyse adäquate Schutzbekleidung.

Nur zu Forschungszwecken zu verwenden!

### Produktbeschreibung

PIKA FastOrange Yeast Bouillon ist ein Nährmedium, das speziell für den Nachweis von Hefen und Schimmelpilzen entwickelt wurde. Hefen zeigen im Medium oft neben Trübung und Bodensatz einen klar sichtbaren Farbumschlag von violett nach gelb.

Für den spezifischen Nachweis von *Dekkera* (*Brettanomyces*) Hefen empfehlen wir die Verwendung von FastOrange BRETT Bouillon (Art.-Nr. 2037-1).



### Nachweisbare Mikroorganismen

Mikroorganismus	Wachstumsbedingungen
Hefen	aerob und anaerob
Schimmelpilze	aerob

Das Wachstum von Bakterien wird unterdrückt.

### Anwendung

In Abhängigkeit vom Probenotyp werden verschiedene Anwendungen empfohlen:

### A. Bier und andere Proben mit niedrigem Zuckergehalt

#### Klare Proben (z.B. Bier, Wasser, filtrierte Proben)

- Um optimalen Farbumschlag zu erhalten, wird zur Probe dasselbe Volumen an Medium zugegeben und gemischt. Die Endkonzentration von Medium in der Anreicherung ist dann 50%. Das Medium muss NICHT genau abgemessen werden, es genügt Zuzießen nach Augenmaß.
- Wenn eine niedrigere Mediumkonzentration als 50% verwendet wird, kann die Farbänderung bei positiven Befunden weniger deutlich zu erkennen sein, unter 30% Mediumanteil (im Endvolumen) kann die Farbänderung evtl. nicht mehr sichtbar sein. Wachstum wird trotzdem durch Trübung und/oder Bodensatz angezeigt, die erforderliche Anreicherungsdauer bis zum sichtbaren Befund kann im Vergleich zur 50% Anwendung jedoch verlängert sein.

#### Trübe Proben (z.B. Proben mit Pulpe, Fruchtmarm oder Konzentrat)

- Um optimalen Farbumschlag zu erhalten, wird zur Probe dasselbe Volumen an Medium zugegeben und gemischt.

**Achtung!** Wir empfehlen die Mediumkonzentration von 50% bei trüben Proben nicht zu unterschreiten, da sonst die Farbänderung sehr schlecht bis gar nicht zu erkennen sein kann. Bei farbigen Proben oder Proben mit pH Wert unter 4,5 kann der Farbumschlag direkt nach dem Vermischen mit Probe auftreten. In diesem Fall erfolgt die Auswertung ausschließlich über Trübung / Bodensatz.

### B. Limonaden und Fruchtgetränke mit höherem Zuckergehalt

- Pro 100 ml Probe werden ca. 5 ml FastOrange Yeast Bouillon steril zugegeben. Wachstum von Hefen wird durch Trübung und/oder Bodensatz angezeigt. Schimmelpilze zeigen meist einen anfangs flughen Belag, oft auf der Oberfläche schwimmend.
- Die visuelle Auswertung erfolgt nicht über den Farbumschlag, sondern ausschließlich über Trübung / Bildung von Bodensatz oder Flocken.

## C. Tupferproben und Membranfilter

Tupfer oder Membranfilter werden in ein steriles Gefäß mit FastOrange Yeast Bouillon gegeben.

### Inkubationsbedingungen

Die angereicherten Proben werden bei  $25 \pm 2^\circ\text{C}$  für die folgende Dauer inkubiert:

Analysemethode Auswertung	Inkubationszeit
PCR	Hefen 2-7 Tage, Schimmelpilze 3-7 Tage
Visuelle Auswertung	Hefen 3-10 Tage, Schimmelpilze 3-14 Tage

### Resultate der visuellen Auswertung

Probentyp	Positiver Befund, wenn:
Alle Proben	1. Trübung und/oder Bodensatz 2. Bei säurebildenden Mikroorganismen: Farbumschlag von violett zu gelb

Wir empfehlen für alle Befunde:

1. Mikroskopische Untersuchung und/oder PCR Analysen zur Verifizierung von Mikroorganismen in positiven Anreicherungen.
2. Zur Verifizierung der Flüssiganreicherung kann entweder PCR Analyse oder eine zweite Anreicherung auf Gussplatten oder Spatelplatten erfolgen.
3. Wir empfehlen hierfür die Verwendung von Fast Orange Yeast Agar.

Auf dem Medium kann es zu Wachstum von seltenen Chloramphenicol resistenten Bakterien (z.B. *Acetobacter pasteurianus*) kommen.

### Allgemeine Informationen

Das Produkt dunkel und bei Zimmertemperatur (max.  $25^\circ\text{C}$ ) lagern. Kühlung unter  $25^\circ\text{C}$  ist nicht erforderlich. Das Mindesthaltbarkeitsdatum für original verschlossene Flaschen ist auf dem Etikett angegeben. Nach dem Öffnen kann keine Garantie für Haltbarkeit gegeben werden. Das Produkt ist nicht für den menschlichen Verzehr geeignet und darf nicht für die Vermehrung von Mikroorganismen, die zur Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden oder später in Kontakt mit Lebensmitteln kommen, verwendet werden.

## FastOrange Yeast Produkte

FastOrange Yeast Bouillon (12 x 240 ml) Art.-Nr. 2038-1  
FastOrange Yeast Agar (12 x 170 ml) Art.-Nr. 2038-2

PIKA Weihenstephan GmbH  
Raiffeisenstraße 31A  
85276 Pfaffenhofen  
DEUTSCHLAND  
Tel +49 (0) 8441 879 48 30  
Fax +49 (0) 8441 879 48 31

[www.pika-weihenstephan.de](http://www.pika-weihenstephan.de)  
[order@pika-weihenstephan.de](mailto:order@pika-weihenstephan.de)

**Anmerkungen:** Die Konzentrationen der im Produkt enthaltenen Antibiotika/Fungizide liegen unter den kritischen Konzentrationen, die eine Überwachung oder Deklaration nach (EG) 1907/2006 (REACH) erfordern. Bei bestimmungsgemäßem Gebrauch kann das Produkt im normalen Abwassersystem entsorgt werden. Es wird dringend empfohlen, lebende Mikroorganismen in angereicherten Proben durch Erhitzen (autoklavieren 20 min bei  $121^\circ\text{C}$ ) zu inaktivieren, um eine Freisetzung von lebenden Mikroorganismen zu vermeiden. Trotz sorgfältiger Recherche kann nicht ausgeschlossen werden, dass die Angaben in dieser Beschreibung unvollständig oder fehlerhaft sind. Wir übernehmen keine Gewähr für Folgen aus falscher oder unsachgemäßer Verwendung des Produktes. Bei der Verwendung des Produkts sind die anzuwendenden Gesetze, Regeln und Empfehlungen im Land des Anwenders zu berücksichtigen.