

DIN 10102:1988-06 (D)

Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen; Nachweis von Clostridium botulinum und Botulinum-Toxin

| Inhalt | Seite |
|---|-------|
| 1 Anwendungsbereich und Zweck | 1 |
| 2 Begriff | 1 |
| 3 Kurzbeschreibung des Verfahrens | 1 |
| 4 Chemikalien und Nährböden..... | 1 |
| 4.1 Modifiziertes Kochfleisch-Medium | 1 |
| 4.1.1 Getrocknete Rinderherz-Partikel | 1 |
| 4.1.2 Nährlösung..... | 1 |
| 4.1.3 Herstellung des vollständigen Kochfleisch-Mediums..... | 1 |
| 4.2 Caseinpepton-Glucose-Hefeextrakt-Trypsin-Medium (TPGYT-Medium)..... | 1 |
| 4.2.1 Grundnährlösung | 1 |
| 4.2.2 Trypsin-Lösung | 2 |
| 4.2.3 Vollständiges Nährmedium | 2 |
| 4.3 Eigelb-Agar nach McClung und Toabe (AEYAgar; Anaerobic Egg Yolk-Agar) | 2 |
| 4.3.1 Grundnährboden | 2 |
| 4.3.2 Eigelb-Emulsion | 2 |
| 4.3.3 Vollständiger Nährboden..... | 2 |
| 4.3.4 Herstellen der Agarplatten | 2 |
| 4.4 Gelatine-Phosphat-Pufferlösung | 2 |
| 4.5 Ethanol, | 2 |
| 4.6 Vaseline-Paraffin-Gemisch (Vaspar) | 2 |
| 4.7 Trypsin (z.B. 1 : 250) | 2 |
| 4.8 Seren..... | 2 |
| 5 Geräte | 3 |
| 6 Probenahme | 3 |
| 7 Durchführung..... | 3 |
| 7.1 Nachweis vermehrungsfähiger Clostridium botulinum-Zellen bzw. -Sporen | 3 |
| 7.1.1 Vorbereitung der Probe (Homogenisierung)..... | 3 |
| 7.1.2 Anreicherung | 3 |
| 7.1.2.1 Beimpfung..... | 3 |
| 7.1.2.2 Bebrütung | 3 |
| 7.1.2.3 Auswertung..... | 3 |
| 7.1.3 Isolierung | 4 |
| 7.1.4 Bestätigung..... | 4 |
| 7.2 Nachweis von Botulinum-Toxin..... | 4 |
| 7.2.1 Herstellung des Extrakts | 4 |
| 7.2.2 Trypsinbehandlung | 4 |
| 7.2.3 Hitzebehandlung..... | 4 |
| 7.2.4 intraperitoneale bzw. subkutane Injektion in Mäuse | 4 |
| 7.2.5 Beobachtung der Versuchstiere und Auswertung | 4 |
| 7.2.6 Typisierung des Toxins mit Seren..... | 5 |
| 8 Untersuchungsbericht | 5 |
| Zitierte Normen und andere Unterlagen..... | 5 |
| Erläuterungen | 5 |