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