DIN EN ISO 11348-3:2009-05 (D)

Wasserbeschaffenheit - Bestimmung der Hemmwirkung von Wasserproben auf die Lichtemission von Vibrio fischeri (Leuchtbakterientest) - Teil 3: Verfahren mit gefriergetrockneten Bakterien (ISO 11348-3:2007); Deutsche Fassung EN ISO 11348-3:2008

Inhalt

Seite

Vorwort ... 3

Einleitung ... 4

1 Anwendungsbereich ... 5

2 Normative Verweisungen ... 5

3 Grundlagen des Verfahrens ... 5

4 Störungen ... 6

5 Reagenzien und Materialien ... 6
5.1 Testbakterien ... 6
5.5 Lösung für gefriergetrocknete Bakterien ... 7
5.6 Referenzsubstanzen ... 7

6 Geräte ... 7

7 Probenahme und Probenvorbehandlung ... 8
7.1 Probenahme ... 8
7.2 Probenvorbehandlung ... 8

8 Durchführung ... 9
8.1 Vorbereitende Arbeiten ... 9
8.2 Herstellung der Vorratssuspension ... 9
8.3 Herstellung der Testsuspensionen ... 9
8.4 Testdurchführung ... 10

9 Auswertung ... 11
9.1 Hemmwirkung auf die Leuchtbakterien ... 11
9.2 Ermittlung der EC-Werte ... 12

10 Angabe der Ergebnisse ... 13

11 Gültigkeitskriterien ... 15

12 Präzision ... 15

13 Untersuchungsbericht ... 15

Anhang A (informativ) **Verfahren zur Farbkorrektur** ... 16

Anhang B (informativ) **Verdünnungsstufe G — Herstellung der Verdünnungsreihe** ... 19

Anhang C (informativ) **Verfahrenskenndaten** ... 22

Anhang D (informativ) **Untersuchung von Meerwasserproben im Leuchtbakterientest mit gefriergetrockneten Bakterien** ... 23

Literaturhinweise ... 26