

DIN EN ISO 11348-3:2023-12 (D)

Wasserbeschaffenheit - Bestimmung der Hemmwirkung von Wasserproben auf die Lichtemission von *Vibrio fischeri* (Leuchtbakterientest) - Teil 3: Verfahren mit gefriergetrockneten Bakterien (ISO 11348-3:2007 + Amd 1:2018); Deutsche Fassung EN ISO 11348-3:2008 + A1:2018

| Inhalt | Seite |
|--|-------|
| Vorwort | 3 |
| ▣ Europäisches Vorwort der Änderung 1 ▣ | 4 |
| ▣ Vorwort der Änderung 1 ▣ | 5 |
| Einleitung | 6 |
| 1 Anwendungsbereich | 7 |
| 2 Normative Verweisungen | 7 |
| 3 Grundlage des Verfahrens | 7 |
| 4 Störungen | 8 |
| 5 Reagenzien und Materialien | 8 |
| 6 Geräte | 9 |
| 7 Probenahme und Probenvorbehandlung | 10 |
| 7.1 Probenahme | 10 |
| 7.2 Probenvorbehandlung | 10 |
| 8 Durchführung | 11 |
| 8.1 Vorbereitende Arbeiten | 11 |
| 8.2 Herstellung der Vorratssuspension | 11 |
| 8.3 Herstellung der Testsuspensionen | 11 |
| 8.4 Testdurchführung | 12 |
| 9 Auswertung | 13 |
| 9.1 Hemmwirkung auf die Leuchtbakterien | 13 |
| 9.2 Ermittlung der EC-Werte | 14 |
| 10 Angabe der Ergebnisse | 15 |
| 11 Gültigkeitskriterien | 17 |
| 12 Präzision | 17 |
| 13 Untersuchungsbericht | 18 |
| Anhang A (informativ) Verfahren zur Farbkorrektur | 19 |
| Anhang B (informativ) Verdünnungsstufe G — Herstellung der Verdünnungsreihe | 22 |
| Anhang C (informativ) Verfahrenskenndaten | 25 |
| Anhang D (informativ) Untersuchung von Meerwasserproben im Leuchtbakterientest mit gefriergetrockneten Bakterien | 26 |
| Literaturhinweise | 30 |