

# E DIN EN ISO 7889:2026-08 (D/E)

Erscheinungsdatum: 2026-06-26

**Joghurt - Auszählung charakteristischer Mikroorganismen - Koloniezählverfahren  
(ISO 7889:2026); Deutsche und Englische Fassung prEN ISO 7889:2026**

**Yoghurt - Enumeration of characteristic microorganisms - Colony-count technique  
(ISO 7889:2026); German and English version prEN ISO 7889:2026**

---

<b>Inhalt</b>	<b>Seite</b>
Europäisches Vorwort.....	6
Vorwort.....	7
Einleitung.....	9
1 Anwendungsbereich.....	10
2 Normative Verweisungen.....	10
3 Begriffe.....	10
4 Kurzbeschreibung.....	11
4.1 Allgemeines.....	11
4.2 Herstellung von Verdünnungen.....	11
4.3 Beimpfung.....	11
4.3.1 <i>L. bulgaricus</i> .....	11
4.3.2 <i>S. thermophilus</i> .....	11
4.4 Bebrütung.....	12
4.4.1 <i>L. bulgaricus</i> .....	12
4.4.2 <i>S. thermophilus</i> .....	12
4.5 Zählung und Bestätigung.....	12
5 Nährmedien und Reagenzien.....	12
6 Geräte und Verbrauchsmaterialien.....	12
7 Probenahme.....	13
8 Vorbereitung der Untersuchungsprobe.....	13
9 Durchführung.....	13
9.1 Prüfmenge, Erstverdünnung und Verdünnungen.....	13
9.2 Gussplatten: Beimpfung und Bebrütung.....	14
9.3 Ausstrichplatten: Beimpfung und Bebrütung.....	14
9.4 Zählung der Kolonien.....	14
9.5 Bestätigung (optional).....	15
10 Angabe der Ergebnisse.....	15
11 Validierung des Verfahrens.....	15
11.1 Validierung nach ISO 17468.....	15
11.2 Leistungsmerkmale.....	15
12 Untersuchungsbericht.....	16
13 Qualitätssicherung.....	17
Anhang A (informativ) Fließschema der wichtigsten Schritte der Verfahren.....	18
Anhang B (normativ) Nährmedien und Reagenzien.....	19
B.1 Allgemeines.....	19
B.2 MRS 5.4-Agar.....	19

B.2.1	Zusammensetzung .....	19
B.2.2	Herstellung .....	20
B.3	M17-S-Agar .....	20
B.3.1	Basismedium .....	20
B.3.2	Saccharose-Lösung .....	21
B.3.3	Vollständiges Medium .....	21
B.4	Reagenzien für die Einstellung des pH-Wertes .....	22
B.5	Leistungsprüfung .....	22
Anhang C (informativ) Leistungsmerkmale des Verfahrens .....		23
Literaturhinweise .....		27

## Bilder

Bild A.1	— Fließschema der wichtigsten Schritte des Verfahrens zur Zählung von <i>L. bulgaricus</i> und <i>S. thermophilus</i> (charakteristische Mikroorganismen im Joghurt) .....	18
----------	--	----

## Tabellen

Tabelle 1	— Zusammenfassung der laborübergreifenden Werte der Wiederholstandardabweichung ( $s_r$ ) aus dem Ringversuch .....	16
Tabelle 2	— Zusammenfassung der laborübergreifenden Werte der Vergleichstandardabweichung ( $s_R$ ) aus dem Ringversuch .....	16
Tabelle B.1	—Leistungsprüfung zur Qualitätssicherung der Nährmedien .....	22
Tabelle C.1	— Ergebnisse der Datenauswertung, erhalten mit MRS 5.4 unter Verwendung von Gussplatten .....	23
Tabelle C.2	— Ergebnisse der Datenauswertung, erhalten mit MRS 5.4 unter Verwendung von Ausstrichplatten .....	24
Tabelle C.3	— Ergebnisse der Datenauswertung, erhalten mit M17-S unter Verwendung von Gussplatten .....	24
Tabelle C.4	— Ergebnisse der Datenauswertung, erhalten mit M17-S unter Verwendung von Ausstrichplatten .....	26