

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