



INKUBATIONSZEIT
24
STUNDEN

HALTBARKEIT
18
MONATE

LAGERUNG
RT
+1°C bis +30°C



HyServe

Compact Dry X-BC

zum Nachweis von *Bacillus cereus*

Die »ready-to-use« Fertigplatte Compact Dry X-BC von HyServe bündelt die Eigenschaften von chromogenen Trockenmedien und Gel-Abklatschplatten. Sie dient dem quantitativen Nachweis von *Bacillus cereus* in Lebensmittelproben. Das Bakterium *Bacillus cereus* produziert gram-positive Sporen und ist im Boden und Wasser weit verbreitet. Daher gelangt es relativ leicht in die Verarbeitungskette von Lebensmitteln. *Bacillus cereus* kann Lebensmittel verderben, zudem besitzt es toxische Eigenschaften durch sein Brechreiz erzeugendes und diarrheales Toxin. Die routinemäßige Kontrolle des *Bacillus cereus* wird deshalb empfohlen. Eine einfache und zertifizierte Methode hierfür: Compact Dry X-BC. Nach dem Auftragen der Probe (1 ml) wird die dehydrierte Compact Dry X-BC Platte gelartig. Die Probe diffundiert selbstständig und gleichmäßig. Weitere Schritte, wie zum Beispiel das manuelle Verstreichen, entfallen.

Compact Dry X-BC wurde nach ISO 16140 gegen die Referenzmethode (EN ISO 7932:2004) zum Nachweis des *Bacillus cereus* validiert. Compact Dry X-BC besitzt neben dem MicroVal Zertifikat (Nr. 2011-LR41) auch die Zertifizierung nach NordVal (Nr. 045). Die Fertigplatte kann daher vom zertifizierten Anwender in der Routine eingesetzt werden.

Compact Dry X-BC Platten werden bei 30°C für 24 Stunden inkubiert. Durch die chromogenen Substanzen im Medium formt *Bacillus cereus* grün-blaue Kolonien. Sollten andere Bakterien als der *Bacillus cereus* auf den Platten wachsen, so formen diese in der Regel weiße Kolonien. Für die Zählung sind jedoch ausschließlich die grün-blaue Kolonien relevant. *Bacillus thuringiensis* weist die gleichen biochemischen Eigenschaften auf wie *Bacillus cereus*. Diese Art kann daher ebenfalls wachsen und grün-blaue Kolonien bilden und ist nicht unterscheidbar.



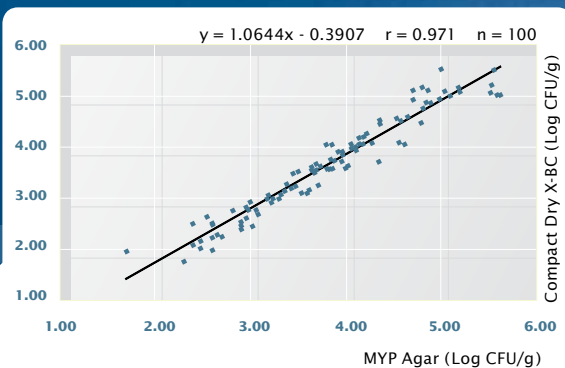
MicroVal

NordVal

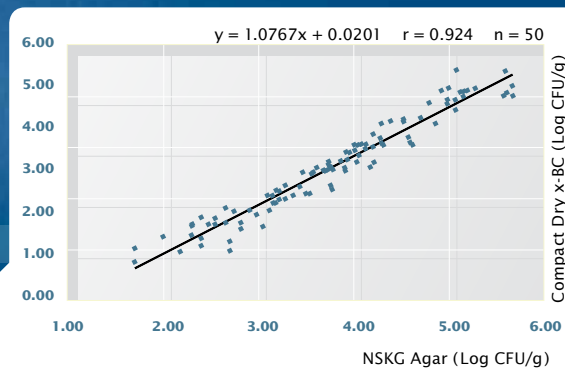
Produktion:
ISO 9001+ ISO 13485

Validierung:
ISO 16140

Zertifikate:
MicoVal Nr. 2011-LR41
NordVal Nr. 045



Compact Dry X-BC (30°C) vs. MYP Agar



Compact Dry X-BC (36°C) vs. NSKG Agar

Compact Dry X-BC

Unabhängige internationale Laboruntersuchungen der Compact Dry X-BC gegen die ISO Methode bestätigen die Wirksamkeit und Anwendungsfreundlichkeit der Platte. Untersucht wurden Fleischprodukte, Fische und Meeresfrüchte, Milchprodukte, Pasta und Backwaren in fünf verschiedenen Verdünnungsstufen. Die Studie wurde gleichzeitig in zehn Laboren in fünf Ländern durchgeführt. Die Ergebnisse wurden nach den Regeln der Norm EN ISO 16140 analysiert. Die Resultate überzeugen: Die Selektivität der Compact Dry X-BC war identisch zu der Referenzmethode. Compact Dry X-BC ist somit eine äußerst leicht anzuwendende Methode, die in allen untersuchten Lebensmittelproben zu den gleichen Ergebnissen führt, wie die Standard ISO Methode zum Nachweis des *Bacillus cereus*. Der Nachweis mit Compact Dry X-BC überzeugt darüber hinaus durch eine hohe Zeitersparnis; auch ein Bestätigungstest entfällt.

Compact Dry X-BC ist in drei verschiedenen Packungsgrößen erhältlich: 40, 240 oder 920 Platten pro Bestelleinheit.

Compact Dry X-BC kann, wie alle Compact Dry Platten, bei Raumtemperatur gelagert werden. Eine Kühlung ist nicht erforderlich.

Die Haltbarkeit von Compact Dry X-BC beträgt aktuell 18 Monate ab dem Zeitpunkt der Herstellung.

Referenzen:

Hajime Termura, Masafumi Uchida, Hidemasa Kodaka (2011)
Compact Dry X-BC for the Enumeration of *Bacillus cereus* in Food Samples. Biocontrol Science, 2011, Vol 16., No. 2, 73-77

ID-Nummer	Packungsgröße	
1 002 970	40 Platten	Compact Dry X-BC
1 002 971	240 Platten	
1 002 972	920 Platten	
1 002 953	40 Swabs	Compact Dry Swab
1 002 952	240 Swabs	
1 000 888	128 Kammern	Verdünnungsset für Compact Dry
1 000 887	1 Stück	Öffner für das Verdünnungsset

Weitere Compact Dry Testverfahren unter: www.hyserve.com

HyServe

HyServe GmbH & Co. KG

Hechenrainer Str. 24
82449 Uffing | Germany

www.hyserve.com
info@hyserve.com

Tel. +49 (0) 88 46-13 44
Fax +49 (0) 88 46-13 42