

Keimzahlbestimmung bei osmophilen Hefen

Autor(en): **Illi, H.U. / Daepf, H.U.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène**

Band (Jahr): **56 (1965)**

Heft 3

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-982201>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Keimzahlbestimmung bei osmophilen Hefen

H. U. Illi und H. U. Daepf
Eidg. Versuchsanstalt Wädenswil

I. Einleitung

Osmophile Hefen sind oft für den Verderb von Fruchtsaftkonzentraten, Sirupen, Honig, gesalzenem Fleisch und Salzlösungen verantwortlich. In Japan werden sie andererseits zur Vergärung von Soyamaischen mit hohen NaCl-Gehalten (über 18 %) verwendet.

Die osmophilen Hefen gehören nach *Lodder* und *Kreger-Van Rij* zu den Arten *Saccharomyces mellis* und *Saccharomyces rouxii*; von früheren Autoren wurden sie den *Zygosaccharomyceten* zugeordnet. Ihr Hauptmerkmal ist die Fähigkeit, auf zucker- und salzreichen Lösungen noch wachsen zu können. Nach *Onishi* betragen die Grenzkonzentrationen des Wachstums bei *Saccharomyces cerevisiae* für NaCl 10 %, Glucose 50 % und Saccharose 60 %; die entsprechenden Werte für *Saccharomyces rouxii* liegen bei 20–22 % NaCl, 80 % Glucose und 90 % Saccharose (% = w/v). Die rascheste Vermehrung für *Saccharomyces rouxii* wurde bei 30 % Zucker festgestellt; die optimale Wachstumstemperatur liegt für osmophile Hefen bei 30–35 °C. In Apfel- und Birnenkonzentraten ist bis zu einem spezifischen Gewicht von 1,349 ein Hefewachstum und eine schwache alkoholische Gärung möglich. *Lüthi* stellte in einem Apfelkonzentrat mit einem spezifischen Gewicht von 1,3337 Alkoholgehalte von 0,25 bis 1,25 Vol.% fest.

Die heute üblichen Fruchtsaft-Konzentrieranlagen liefern im allgemeinen sterile Konzentrate; nachträgliche Infektionen sind jedoch möglich. Eine genaue Methode zur Bestimmung der Zahl osmophiler Hefen in einem Produkt ist deshalb für die Betriebs- und Produktenkontrolle von großem Interesse. Bei dieser selektiven Keimzahlbestimmung sind Bedingungen zu schaffen, welche das Wachstum aller nicht-osmophilen Mikroorganismen unterdrücken oder diese abtöten. Zu diesem Zwecke werden im Nähragar hohe Zucker- oder Salzkonzentrationen bzw. niedrige Wassergehalte eingestellt. Unter dem Einfluß der relativen Luftfeuchtigkeit der umgebenden Atmosphäre kann der Nähragar in den Petrischalen entweder austrocknen, der Zucker auskristallisieren oder aber Wasser aufnehmen und damit seine selektive Wirkung verlieren. Eine 80%ige (w/v) Glucoselösung steht mit 65–70 % relativer Luftfeuchtigkeit im Gleichgewicht. Eine konstante relative Luftfeuchtigkeit in der Umgebung der Platten ist also erforderlich. *Von Schelhorn* verbrachte die Platten in luftdichte Gefäße (Exsikkator) und stellte darin die relative Luftfeuchtigkeit mittels Schwefelsäure ein. Diese Methode er-

wies sich für die Praxis als zu kompliziert und ungeeignet. Im folgenden wird eine Methode beschrieben, welche die selektive Keimzahlbestimmung für osmophile Hefen erlaubt, ohne daß dabei der Zucker des Agars auskristallisiert.

II. Experimentelles

1. Material

Nähragar für Platten

Zusammensetzung: 2,5 % Agar, 0,2 % Hefeextrakt, 0,5 % $(\text{NH}_4)_2\text{SO}_4$, 0,1 % KH_2PO_4 , 0,5 % $\text{MgSO}_4 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$, 0,01 % $\text{CaCl}_2 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$, 55 Gew.% Glucose.

10 ml Nähragar wurden in Reagensröhrchen autoklaviert (120 ° C).

Sterile Zuckerlösungen (55 Gew.% Glucose) für Verdünnungsreihen (9 ml/Reagensröhrchen).

Steriles Paraffinöl zur Überschichtung des geimpften Nähragars (15 ml/Reagensröhrchen).

2. Methode

Sterile Petrischalen wurden je mit 1 ml der entsprechend verdünnten Proben beimpft. Der flüssige Agar (40—45 ° C) wird ebenfalls in die Platte gegossen und mit der Impfsuspension möglichst gut vermischt. Nach ungefähr einer Stunde wird der Nähragar mit 15 ml Paraffinöl überschichtet und damit luftdicht abgeschlossen. Nach 10- bis 15tägiger Bebrütung bei 30 ° C lassen sich die Kolonien auszählen.

III. Resultate der Überprüfungsversuche

Die beschriebene Methode wurde mit reinen Kulturen von *Saccharomyces cerevisiae* und *Saccharomyces rouxii* sowie Mischungen dieser Organismen überprüft. Dabei wurden Kontrollplatten mit Nähragar von 27 Gew.% Glucose und Platten mit Nähragar von 55 Gew.% Glucose geimpft. Die Platten der hochprozentigen osmophilen Agars erhielten zur Hälfte eine Paraffinöl-Überschichtung. Die Bebrütung erfolgte während 2 Wochen bei 28 ° C.

Die Keimzahlen der überschichteten, osmophilen Platten stimmten sehr gut mit den entsprechenden Resultaten der Kontrollplatten überein.

Die Kolonien im überschichteten Nähragar waren eindeutig größer und damit leichter zu zählen als diejenigen des nicht überschichteten osmophilen Agars. In diesem konnte vielfach kaum zwischen Kolonien und Luftbläschen unterschieden werden. Die Streuung der festgestellten Keimzahlen war bei den überschichteten Platten viel kleiner als bei den osmophilen Platten ohne Paraffin.

Ungefähr 50 % der osmophilen Platten ohne Paraffinöl war ausgetrocknet und der Zucker des Nähragars auskristallisiert, während bei den überschichteten Platten keine Zuckerkristalle entstanden.

Nichtosmophile Hefen konnten sich bei 55 Gew.% Glucose nicht entwickeln. Alle von überschichtetem Agar abgeimpften Kulturen erwiesen sich bei der späteren Überprüfung als osmophil.

Zusammenfassung

Es wird eine Methode zur Keimzahlbestimmung bei osmophilen Hefen beschrieben. Um die Austrocknung oder Wasseraufnahme des Nähragars in den Petrischalen während der Inkubation zu verhindern, wird der Agar mit Paraffinöl überschichtet. Das Verfahren eignet sich, wie entsprechende Versuche zeigten, vorzüglich zur Keimzahlbestimmung bei osmophilen Hefen.

Résumé

On décrit une méthode pour la numération des germes appliquée aux levures osmophiles. Pour éviter que l'agar se dessèche ou absorbe de l'humidité, pendant l'incubation, on la recouvre d'une couche d'huile de paraffine. Cette méthode a donné d'excellents résultats.

Summary

Description of a method for the plate count of osmophile yeasts. In order to avoid that the agar dries or absorbs moisture in the plate, during the incubation, it is covered with a paraffin oil layer.

Literatur

Lodder J. und Kreger-van RIJ, N. J. W. 1952: The Yeasts, a taxonomy study. North-Holland Publishing Company, Amsterdam.

Onishi H. 1963: Osmophilic Yeasts, Advances in Food Research, Vol. 12, 53—94.

Lüthi H. 1959: Microorganismus in Noncitrus Juices, Advances in Food Research, Vol. 9, 221—284.

von Schelhorn H. 1950: Untersuchungen über den Verderb wasserarmer Lebensmittel durch osmophile Mikroorganismen. Ztschr. Lebensm. Unters. und -Forschg., 91, 117—124/338—342.