

Agua Peptonada

USO

Medio utilizado para la detección de la producción de indol por microorganismos.

EXPLICACIÓN

Medio de cultivo utilizado base para estudios de fermentación de carbohidratos y producción de indol. Recomendado para la recuperación Enterobacterias principalmente *E. coli* en agua y otras muestras de interés sanitario, basados en la producción de indol debido a su alto contenido de triptófano.

La peptona de caseína proporciona nitrógeno, vitaminas, minerales y aminoácidos esenciales para el crecimiento, el cloruro de sodio mantiene el equilibrio osmótico.

FÓRMULA POR LITRO

Cloruro de sodio	5.0 g
Peptona de caseína	10.0 g

pH 7.2 ± 0.2 a 25°C

PREPARACIÓN

Método

Suspender 15 gramos del medio en un litro de agua purificada. Mezclar bien, calentar con agitación suave hasta su completa disolución y hervir durante un minuto. Esterilizar en autoclave a 121°C durante 15 minutos. Dejar enfriar a una temperatura entre 45-50°C y vaciar en recipientes estériles adecuados.

Procedimiento

1. Inocular las muestras de acuerdo a los procedimientos internos de laboratorio.
2. Incubar a 35 ± 2° C de 18 a 24 horas.
3. Para la prueba de indol, adicionar de 3 a 4 gotas de reactivo de Kovac's, agite suavemente el tubo.
4. La producción de indol se observa por la formación de un anillo de color rosa a rojo, sin cambio de color es una reacción negativa.

www.mcd.com.mx

OAXACA (PLANTA)

Camino Antiguo a San Jacinto No.159,
Huertos y Granjas de Brenamiel,
San Jacinto Amilpas, Oaxaca, C.P. 68285.
Teléfono: (951) 512 8792

ESTADO DE MÉXICO (CEDIS)

Luis Donaldo Colosio No. 34,
Barrio Santiaguito,
Tultitlán, Estado de México, C.P. 54900
Teléfonos: (55) 53-84-20-50 / 53-84-20-95

CARACTERÍSTICAS

El crecimiento y producción de Indol se describe en la siguiente tabla:

MICROORGANISMOS	ATCC	CRECIMIENTO	INDOL
<i>Escherichia coli</i>	25922	Bueno	+
<i>Staphylococcus aureus</i>	25923	Bueno	-
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	27853	Bueno	-

PRESENTACIÓN Y ALMACENAMIENTO

CAT. No	PRESENTACIÓN	ALMACENAMIENTO
7991	Medio deshidratado Frasco con 450g	2-30°C
7992	Medio deshidratado Frasco con 500g	2-30°C
7993	Medio deshidratado Sobres	2-30°C
7993C	Medio deshidratado Sobres (Caja/20 sobres)	2-30°C
7997	Medio deshidratado Cubeta con 5 Kg	2-30°C
7997A	Medio deshidratado Cubeta con 10Kg	2-30°C
7997D	Medio deshidratado Cuñete con 25 Kg	2-30°C
7997B	Medio deshidratado Cuñete con 50 Kg	2-30°C
7995	Medio preparado en Tubo (Caja/10 tubos con 9 mL)	2-8°C



BIBLIOGRAFÍA

1. M.R. Pascual Anderson (1982) Técnicas para Análisis Microbiológico de Alimentos y Bebidas
2. MacFaddin, J. F. 1985. Media for isolation-cultivation-identification- maintenance of medical bacteria, vol. 1, p. 610-612. Williams & Wilkins, Baltimore, MD.
3. Finegold, S.M., and Martin 1982. Bailey and Scott's diagnostic microbiology, 6th ed. St. Louis.