

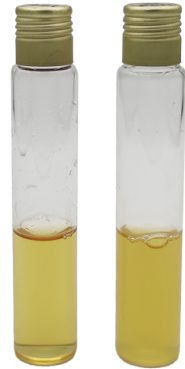
Caldo MRS sin Dextrosa

Cat. 1295

Medio para facilitar el crecimiento de Lactobacilos.

Información práctica

Aplicaciones	Categorías
Enriquecimiento selectivo	Lactobacilos
Industria: Alimentación / Productos lácteos	



Principios y usos

El Caldo MRS sin Dextrosa proporciona al usuario la capacidad de incorporar un carbohidrato deseado para una selectividad adicional.

Fue desarrollado por De Man, Rogosa y Sharpe para proporcionar un medio que apoyara el buen crecimiento de los lactobacilos, pero en particular para aquellas cepas que mostraron un crecimiento pobre en medios existentes como *L. brevis* y *L. fermenti*, al reemplazar un producto variable. (jugo de tomate). El medio es apto para el crecimiento de bacterias del ácido láctico, incluyendo *Lactobacillus*, *Pediococcus* y *Leuconostoc*.

El citrato de amonio a un pH bajo inhibe la mayoría de los microorganismos, pero permite el crecimiento de lactobacilos. El fosfato dipotásico y el acetato de sodio son agentes tampón para mantener un pH bajo. Tween 80 es un emulsionante; El manganeso y los sulfatos de magnesio son fuentes de iones y sulfato. La peptona bacteriana y el extracto de carne proporcionan nitrógeno, vitaminas, minerales y aminoácidos esenciales para el crecimiento. El extracto de levadura es fuente de vitaminas, particularmente del grupo B.

El crecimiento de algunas cepas de *Lactobacillus* se inhibe a un pH más alto de 6,0 y es necesario acidificar los medios para promover el crecimiento. Para acidificar el medio se pueden añadir unas gotas de ácido acético.

Fórmula en g/L

Fosfato dipotásico	2	Sulfato magnésico	0,1
Sulfato de manganeso	0,05	Extracto de carne	10
Polisorbato 80	1	Acetato de sodio	5
Extracto de levadura	5	Proteosa Peptona N°3	10
Citrato amónico	2		

Preparación

Suspender 35,15 gramos del medio en un litro de agua destilada. Mezclar bien y disolver por calentamiento agitando con frecuencia. Hervir durante un minuto hasta su completa disolución. Dispensar en recipientes apropiados y esterilizar en autoclave a 121 °C durante 12 minutos.

Instrucciones de uso

Inocular e incubar a 33-37 °C durante 18-24 horas.

Control de calidad

Solubilidad	Apariencia	Color del medio deshidratado	Color del medio preparado	Final pH (25°C)
Sin restos	Polvo fino	Beige	Ámbar claro	6,5±0,2

Test microbiológico

Condiciones de incubación: (33-37 °C / 18-24 h).

Microrganismos

Lactobacillus sakei ATCC 15521
Lactococcus lactis ssp. lactis ATCC 19435
Lactobacillus fermentum ATCC 9338

Especificación

Buen crecimiento
Buen crecimiento
Buen crecimiento

Almacenamiento

Temp. Min.: 2 °C
Temp. Max.: 8 °C

Bibliografía

Sharpe M. Elisabeth, Fryer T.F. and Smith D.G. (1966) "Identification of the Lactic Acid Bacteria in Identification Method for Microbiologist Part A" (Gibbs B.M. and Skinner F.A. eds.) London and New York, Academic Press.
Briggs M. (1953) J. dairy Res., 20: 36-40
Reuter G. (1985) Intern. J. Food Microbiol 2: 55-68.