Agar Nutritivo Semisólido ISO

Cat. 2046

Para la confirmación serológica de detección de Salmonella de especies de Salmonella y para la detección de motilidad.

Información práctica

Aplicaciones	Categorias
Confirmación	Salmonella
Detección	Salmonella

Industria: Aguas de consumo / Alimentación

Regulaciones: ISO 6579

Principios y usos

Agar Nutritivo Semisólido se recomienda para la confirmación serológica de Salmonella spp mediante el antígeno H . Además, se recomienda el agar nutritivo semisólido para la detección de especies de Salmonella en base a la motilidad. Organismos móviles como, por ejemplo, Salmonella muestra una zona difusa de crecimiento que se extiende desde la línea de inóculo de la puñalada. Los organismos no móviles crecen solo a lo largo de la línea

El extracto de carne de vaca y las peptonas proporcionan nitrógeno, vitaminas, minerales y aminoácidos esenciales para el crecimiento. El agar bacteriológico es el agente solidificante que proporciona en este caso una base semisólida adecuada para la confirmación serológica de H.

Fórmula en g/L

Agar bacteriológico	6	Extracto de carne	3
Peptona	5		

Fórmula típica g / L * Ajustada y/o suplementada según sea necesario para cumplir con los criterios de rendimiento.

Preparación

Suspender 14 gramos de medio en un litro de agua destilada. Mezclar bien y disolver con calor con agitación frecuente. Hervir durante un minuto hasta disolver por completo. Esterilizar en autoclave a 121 ºC durante 15 minutos. Enfriar a 45-50 ºC, mezclar bien y dispensar 15 ml en placas de Petri pequeñas. No permitir que se solidifique.

Instrucciones de uso

Para la confirmación serológica de Salmonella:
- Inocular el agar nutritivo semisólido con una colonia pura no aglutinable.
- Incubar a 37±1 ºC durante 24±3 h.

Control de calidad

Solubilidad	Apariencia	Color del medio deshidratado	Color del medio preparado	Final pH (25ºC)
Sin restos	Polvo fino	Beige	Ámbar, ligeramente opalescente	7,0±0,2

Test microbiológico

Según ISO 11133:
Condiciones de incubación: (34-38 ºC / 24±3 h).
Condiciones de inoculación: Productividad cuantitativa (100±20. Min. 50 CFU).

Microrganismos	Especificación	Reacción característica
Salmonella enteritidis ATCC 13076	Buen crecimiento	Movilidad (+)

Salmonella typhimurium ATCC 14028	Buen crecimiento	Movilidad (+)

Almacenamiento

Temp. Min.:2 ºC
Temp. Max.:25 ºC

Bibliografía

International Organization for Standardization (ISO), 1993, Draft ISO/DIS 6579
ISO 19250. Water quality — Detection of Salmonella spp.
Downes F. P. and Ito K., (Eds.), 2001, Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, 4th Ed., APHA, Washington, D.C.
Standard Methods for the Examination of Dairy Products, 13th Ed. APHA, 1972. American Public Health Association.