Caldo Soja Tripticaseina (TSB) con Tween 80

Cat. 2157

Para determinar la eficiencia de desinfección

Información práctica

Aplicaciones	Categorias
Detección	Uso general

Principios y usos

Caldo Soja Tripticaseina (TSB) con Tween 80 se utiliza para determinar la eficacia de la desinfección de contenedores, superficies, cosméticos de agua, etc. y otros productos de importancia sanitaria. También se puede utilizar para la detección y enumeración de microorganismos a partir de productos insolubles en agua y productos grasos que contienen conservantes o antimicrobianos.

El medio contiene dos peptonas como fuentes ricas de nitrógeno, obtenidas por la hidrólisis enzimática de proteínas de soja y caseína, este medio promueve el crecimiento de una gran variedad de microorganismos, incluyendo aerobios exigentes y anaerobios. Además de nitrógeno, las peptonas proporcionan vitaminas, minerales y aminoácidos esenciales para el crecimiento microbiano. La dextrosa es el carbohidrato fermentable que proporciona carbono y energía. El cloruro de sodio suministra electrolitos esenciales para el transporte y el equilibrio osmótico. El fosfato dipotásico actúa como un sistema tampón. Tween 80 y lecitina de soja neutralizan compuestos de amonio cuaternario y parahidroxibenzoatos.

Fórmula en g/L

Dextrosa	2,5	Fosfato dipotásico	2,5
Digerido pancreático de caseína	17	Digerido papaínico de soja	3
Cloruro sódico	5	Tween 80	5
Lecitina de soja	0,7		

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

Preparación

Suspender 35,7 gramos del medio en un litro de agua destilada. Mezclar bien. Calentar ligeramente hasta lograr la disolución completa del medio. Dispensar en recipientes apropiados y esterilizar en autoclave a 121 ° C durante 15 minutos.

Instrucciones de uso

- Las muestras de las áreas a testar deben tomarse antes y después del tratamiento con desinfectante para evaluar los procedimientos de limpieza en el saneamiento ambiental.
- Inocular la muestra e incubar a una temperatura de 30-35 °C durante 18-24 horas.

Control de calidad

Solubilidad	Apariencia	Color del medio deshidratado	Color del medio preparado	Final pH (25ºC)
Sin restos	Polvo fino	Beige claro	Ámbar, ligeramente opalescente	7,3 ± 0,2

Test microbiológico

Condiciones de incubación: (30-35 ºC / 18-24 h)
Condiciones de inoculación: (50-100 CFU)

Microrganismos	Especificación
Escherichia coli ATCC 25922	Buen crecimiento

Staphylococcus aureus ATCC 25923	Buen crecimiento
Pseudomonas aeruginosa ATCC 27853	Buen crecimiento
Staphylococcus aureus ATCC 6538	Buen crecimiento
Escherichia coli ATCC 8739	Buen crecimiento
Pseudomonas aeruginosa ATCC 9027	Buen crecimiento

Almacenamiento

Temp. Min.:2 ºC
Temp. Max.:25 ºC

Bibliografía

ATLAS, R.M. & L.C. PARKS (1993) Handbook of Microbiological Media. CRC Press, Inc. London. · DOWNES, F.P. & K. ITO (2001) Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Food, 4th ed. ASM. Washington. DC.
Murray PR, Baron, Pfaller, and Yolken (Eds.), 2003, In Manual of Clinical Microbiology, 8th ed., ASM, Washington, D.C