Condalab

Referencia: 4135 **Ficha Técnica**

Producto: LACTOSE SULPHITE BROTH (+C)

Especificación

Medio líquido para la verificación de la producción de SH_2 por *Clostridium perfringens* de acuerdo a la norma ISO.

Presentación

	Encajado	Caducidad	Almacenamiento
20 Tubos/Tubo Durham Tubo 16 x 113 mm con: 9 ± 0,1 ml	1 caja de 20 tubos de vidrio de 16x113 mm, rotulados, con campana de Durham y con tapón metálico no pinchable.	12 meses	8-25°C

Composición

Composición (g/l):

Triptona	5,000
Extracto de Levadura	2,500
Cloruro sódico	2,500
Lactosa	10,000
L-Cisteina HCl	0,300
Sodium bisulfite	0,750
Ammonium Ferric citrate	0,625

Descripción/Técnica

El Caldo de Lactosa y Sulfito es un medio sencillo que selecciona a *Cl. perfringens* entre los otros clostridios sulfito-reductores por su capacidad de producir gas de lactosa a 46°C, característica que solo comparte con *Cl. paraperfringens*, especie que se presenta muy raras veces en muestras de alimentos.

Los tubos con el medio recién preparado o regenerado se inoculan por duplicado y en condiciones estériles con 5 gotas del cultivo fresco de caldo tioglicolato. Los tubos inoculados se incuban a 46±1°C, en condiciones aeróbicas durante 18-24 horas.
La presencia de *Cl. perfringens* se manifiesta por la aparición de un precipitado negro de sulfuro de hierro, resultado de la reducción del sulfito y el acúmulo de gas en los tubos de Durham debido a la fermentación de la lactosa.

Es posible que se generen burbujas de aire en la campana de Durham durante su transporte. Si se observa presencia de burbujas en la campana antes de la inoculación del tubo, se recomienda invertir el tubo hasta la completa eliminación del aire en la campana de Durham. No eliminar el aire de la campana previo a la inoculación puede generar resultados falso positivos en la lectura de producción de gas.

Control de Calidad

Control Físico/Químico

Color : Amarillo pálido pH: 7,1 ± 0,2 a 25°C

Control de Fertilidad

Inocular: rango práctico 100 ± 20 UFC; Min. 50 UFC (Productividad) /10^4-10^6 (Selectividad)
Control microbiológico según normativa UNE-EN ISO 11133:2014/ A1:2018.

Aerobiosis. Incubación a 46°C ± 1 durante 18- 24 horas.

Microorganismo	Desarrollo
Clostridium perfringens ATCC® 13124, WDCM 00007, NCTC®	Bueno- SH2(+) - Gas(+)
Clostridium perfringens ATCC® 10543, WDCM 00174	Bueno- SH2(+) - Gas(+)
Bacillus subtilis ATCC® 6633, WDCM 00003	Inhibido

Control de Esterilidad

Incubación 48 horas a 30-35°C y 48 horas a 20-25°C: SIN CRECIMIENTO
Verificación a 7 días tras incubación en las mismas condiciones

Bibliografia

· ISO Standard 7937 (2004) Microbiology of food and animals feeding stuffs. Horizontal method for enumeration of *Clostridium perfringens*. Colony count technique.
. ISO 11133:2014/ Adm 1:2018. Microbiology of food, animal feed and water. Preparation, production, storage and performance testing of culture media.
· PASCUAL ANDERSON, Mª R. (1992) Microbiología Alimentaria. Díaz de Santos. Madrid.