

GELATIN PEPTONE BIOS AGAR

Per la conta batterica totale

FORMULA TIPICA (g/l)

Peptone di gelatina 5
Agar 15

PREPARAZIONE

Sospendere 20 g di polvere in 1000 ml di acqua distillata fredda; portare ad ebollizione sotto agitazione ed autoclavare a 121°C per 20 minuti.

pH finale 7.0 ± 0.1.

DESCRIZIONE ED IMPIEGO

Il terreno contiene un idrolisato pancreatico di gelatina con caratteristiche di bassa fertilità nei confronti della crescita microbica.

Su Gelatin Peptone Bios Agar coltivano i batteri non particolarmente esigenti sotto il profilo nutrizionale. Sul terreno non coltivano i lattobacilli. Gelatin Peptone Bios Agar è raccomandato dall'Ordinanza Ministeriale 11 Ottobre 1978 per la conta batterica aerobica totale dei gelati e dei preparati per gelati. Il terreno con peptone di gelatina ed agar (agar gelisato) è indicato dal Rapporto ISTISAN 96/35 per la numerazione dei microrganismi a 30°C nelle paste fresche non congelate.

Controllo qualità dell'utilizzatore

Controllo della produttività: *E. coli* ATCC 25922: buona crescita

Controllo della specificità: *L. bulgaricus*: parzialmente inibito

Incubazione a 30°C per 24 h.

CONSERVAZIONE

Conservare a 10-30°C al riparo della luce, in luogo asciutto. In queste condizioni il terreno è valido fino alla data di scadenza indicata in etichetta. Non utilizzare oltre questa data. Una volta aperto, conservare il prodotto mantenendo il tappo del contenitore ben chiuso. Eliminare se vi sono segni evidenti di deterioramento della polvere (modifiche del colore, indurimento della polvere ecc.)

Conservare le piastre preparate in laboratorio per un massimo di 7 giorni a 2-8°C

PRECAUZIONI E SICUREZZA DEGLI OPERATORI

Il preparato qui descritto non è classificato come pericoloso ai sensi della legislazione vigente né contiene sostanze pericolose in concentrazioni ≥1%. Come per tutti i terreni in polvere anche la sua manipolazione deve essere effettuata con una adeguata protezione delle vie respiratorie. Il prodotto qui descritto è solo per uso diagnostico *in vitro* e deve essere usato in laboratorio, da operatori adeguatamente addestrati, con metodi approvati di asepsi e di sicurezza nei confronti degli agenti patogeni. Sterilizzare *le piastre* dopo il loro uso e prima dell'eliminazione come rifiuto.

BIBLIOGRAFIA

- O.M. 11/10178: Limiti di cariche microbiche tollerabili in determinate sostanze alimentari e bevande. G.U. Supp. ord. n. 346 del 13/12178.
- Rapporto ISTISAN 96/35. ISSN 1123-3117. Metodi di analisi per il controllo microbiologico degli alimenti. Raccolta a cura di D.De Medici, L.Fenicia, L.Orefice e A.Stacchini.

CONFEZIONI

4015101 Gelatin Peptone Bios Agar, 100 g (5 l)
4015102 Gelatin Peptone Bios Agar, 500 g (25 l)