

## PLATE COUNT AGAR WITH SKIM MILK

Per la conta dei batteri aerobi nel latte

**FORMULA TIPICA (g/l)**

Triptone	5.0
Estratto di lievito	2.5
Glucosio	1.0
Latte scremato in polvere*	1.0
Agar	15.0

\* testato privo di potere antimicrobico residuo

**PREPARAZIONE**

Sospendere 24.5 g in 1000 ml di acqua distillata fredda. Riscaldare fino ad ebollizione mescolando fino a completa soluzione. Autoclavare a 121°C per 15 minuti.

pH finale 7.0 ± 0.2

**DESCRIZIONE**

Plate Count Agar with Skim Milk viene usato in microbiologia alimentare per la conta dei batteri aerobi nel latte in polvere e nei gelati, secondo gli standard della International Dairy Federation, ISO 6610, ISTISAN 96/35.

**IMPIEGO**

Raffreddare il terreno autoclavato a 48-50°C e trasferire 1 ml delle diluizioni decimali del campione in piastre Petri sterili. Versare 15 ml del terreno sciolto e mescolare bene l'inoculo. Lasciare solidificare ed incubare a 30°C per l'enumerazione dei batteri mesofili, a 55°C per i batteri termofili ed a 65°C per i batteri psicofili.

**CONTROLLO QUALITÀ DELL'UTILIZZATORE**

Controllo produttività:

*E.coli* ATCC 25922: crescita

*S.aureus* ATCC 6538: crescita

*B.subtilis* ATCC 6633: crescita.

Incubazione a 30°C per 72 ore

**CONSERVAZIONE**

Terreno in polvere: conservare a 10-30°C al riparo della luce, in luogo asciutto. In queste condizioni il prodotto è valido fino alla data di scadenza indicata in etichetta. Non utilizzare oltre questa data. 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 1 mese 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 manipolazione del Plate Count Agar with Skim Milk deve essere effettuata con una adeguata protezione delle vie aeree.

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 l'uso e prima dell'eliminazione come rifiuto.

**BIBLIOGRAFIA**

•FIL-IDF 49:1970 Méthode normalisé pour le dénombrement des germes totaux dans les poudres de lait de lactosérum

•FIL-IDF 61:1971 Crèmes glacées et glaces au lait: dénombrement des germes totaux

•ISO 6610: Milk and Milk Products. Enumeration of colony forming of microorganisms. Colony count technique at 30°C 1992-02-01

•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**

<b>4019181</b>	<b>Plate Count Agar with Skim Milk,</b>	<b>100 g (4.1 l)</b>
<b>4019182</b>	<b>Plate Count Agar with Skim Milk,</b>	<b>500 g (20,4 l)</b>