



XLD (I.S.O 6579 :2002): per l'isolamento di *Salmonella spp.*

REF	CONFEZIONE
1027 A	20 Piastre 90 mm
6219	Disidratato 500 gr
20277	10 Piastre 150 mm

PRINCIPIO

L'abbassamento del pH del terreno dovuto alla degradazione degli zuccheri fermentabili: lattosio, xilosio e saccarosio si manifesta con un viraggio del colore da rosso a giallo. Il sodio tiosolfato reagendo con il ferro ammonio citrato produce H₂S in condizioni alcaline. I batteri che decarbossilano la lisina a cadaverina sono identificati dalla presenza di un alone rosso porpora attorno alle colonie dovuto ad un aumento del pH.

FORMULA

Sono riportati i costituenti del terreno (espressi in grammi) su litro di acqua deionizzata

Lattosio monoidrato	7.50
Saccarosio	7.50
Sodio tiosolfato	6.80
Sodio cloruro	5.00
L-lisina HCl monoidrato	5.00
Xilosio	3.75
Estratto di lievito	3.00
Sodio desossicolato	1.00
Ferro ammonio citrato	0.80
Rosso fenolo	0.08
Agar	13.50

pH finale : 7.4 ± 0,2 a 25°C

PREPARAZIONE

Sospendere 54 gr in un litro di acqua deionizzata, miscelare bene e bollire per un minuto. NON AUTOCLAVARE.

CONSERVAZIONE

Conservare il prodotto pronto a 4-8°C, al riparo della luce.

Il terreno pronto ha validità 180 gg.

Conservare il flacone del disidratato ben chiuso in luogo fresco e asciutto.

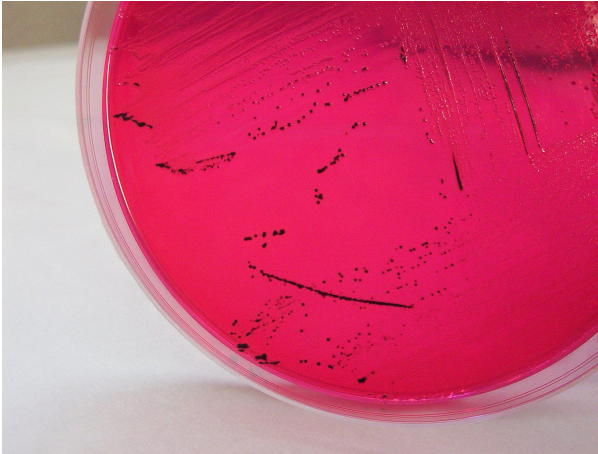
PROCEDURA

- Trasferire 25 g di campione in 225 ml di Acqua peptonata tamponata e incubare a 37 ° C per 16-20 h
- Prelevare da questo brodo 0,1 ml e trasferirle in 10 ml di RVS
- Incubare a 41,5 ° C per 24 h.
- Trasferire 1 ml di RVS in MKTTN ed incubare a 37°C per 24 h.
- Inoculare un'ansata in due piastre da 90 mm di XLD ISO 6579 (1027 A) o in una piastra da 150 mm di XLD ISO 6579 (codice 20277) e contemporaneamente su un secondo terreno selettivo per Salmonella come Verde Brillante MOD ISO 6579 (codice 1056, 20276)) o Bismuto Solfito Agar (codice 4).
- Incubare a 37°C per 24 ore.
- Eseguire una subcultura delle colonie sospette su Agar Nutriente ISO 6579 (cod 1004) , incubare a 37°C per 24 ore
- Dal Nutriente inoculare la colonia per infissione in TSI ISO 6579 (codice 6276, 20724).
- Incubare a 37°C o per 24 ore.
- Eseguire ulteriori conferme biochimiche con i seguenti terreni: Urea Agar (codice 1133), Lisina decarbossilasi brodo (20150), MR-VP Voges-Proskauer (codice 20725), Triptofano brodo (codice 20016) per seguire il test dell'indolo con il Reagente di Kovac (codice 6319).

CONTROLLO QUALITA'

Incubazione a 37°C per 24 ore

Microrganismi	Crescita	Colore colonie
<i>E.coli</i> ATCC 8739	scarsa	Giallo con precipitato
<i>Salmonella typhimurium</i> ATCC 14028	buona	Incolore con centro nero
<i>S. aureus</i> ATCC 6538	Nulla	



Salmonella typhimurium

BIBLIOGRAFIA

International standard UNE-EN-ISO 6579. Food Microbiology for human consumption and Animal Feed. Horizontal Method for the detection of Salmonella spp.