

VERDE BRILLANTE AGAR Terreno selettivo per l'isolamento di *Salmonella spp.* negli alimenti (Farmacopea Europea, USP)

REF	CONFEZIONE
1082	20 piastre 90 mm
1282	4 flaconi 100 ml
4082	10 contact 55 mm
20788	10 piastre 60 mm
6245	Disidratato 500 gr

PRINCIPIO

I peptone e l'estratto di lievito forniscono i nutrienti essenziali per la crescita. Il lattosio e il saccarosio sono i carboidrati fermentabili e il rosso fenolo è l'indicatore di pH. Il terreno contiene il verde-brillante che inibisce la crescita dei batteri Gram positivi e di una parte degli enterobatteri. *Salmonella spp.* non fermenta gli zuccheri e coltiva con colonie incolori e non provoca viraggio del terreno. I Gram negativi fermentanti gli zuccheri possono avere una crescita scarsa con colonie gialle.

FORMULA

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

Miscela di peptoni	10.00
Lattosio monoidrato	10.00
Saccarosio	10.00
Sodio cloruro	5.00
Estratto di lievito	3.00
Rosso fenolo	0.08
Verde brillante	0.0125
Agar	20.00

pH finale : 6,9 +/- 0,2 a 25 °C

PREPARAZIONE

Sospendere 58 gr in un litro di acqua deionizzata, miscelare bene e bollire fino a completa dissoluzione, sterilizzare a 121°C per 15 minuti.

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 secco.

PROCEDURA

- Portare il prodotto alla temperatura necessaria per la semina
- Seminare il campione sul terreno della piastra .
- Incubare a 37°C per 18/24 ore.

CONTROLLO DI QUALITÀ

Incubazione a 37°C per 24 ore

Microrganismi	Crescita	Colore colonie
<i>Escherichia coli</i> ATCC 8739	Scarsa	giallo
<i>Salmonella typhimurium</i> ATCC 14028	Buona	incoloro
<i>S. aureus</i> ATCC 6538	Nulla	

BIBLIOGRAFIA

European Pharmacopoeia. 4th ed. 2002

