

DG 18 ISO 21527-2 per la conta di funghi e lieviti in alimenti e mangimi con acqua libera inferiore o uguale a 0.95

20617	20 piastre 90 mm
20754	4 flaconi 100 ml
6781*	Disidratato 500 gr (agar base)

PRINCIPIO

Il digerito enzimatico di caseina apporta sostanze azotate, vitamine e minerali. Il destrosio apporta energia. Il potassio fosfato serve per mantenere il pH costante. Il cloramfenicolo inibisce la crescita dei batteri. Il dichloran diminuisce lo sviluppo dei funghi a crescita rapida per permettere un miglior sviluppo di quelli a crescita lenta.

FORMULA

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

Destrosio	10,000
Digerito enzimatico di caseina	5,00
Potassio diidrogeno fosfato	1,00
Magnesio solfato	0,50
Cloramfenicolo	0,10
Glicerolo *	220 ml
Dichloran	0.002
Agar	13,50

pH finale: 5.6 +/- 0,2 a 25°C

PREPARAZIONE

Sospendere 30 gr in un litro di acqua deionizzata, miscelare bene, bollire per un minuto. Aggiungere 220 ml di glicerolo. Sterilizzare a 121°C per 15 minuti.

CONSERVAZIONE

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

Il prodotto pronto ha validità 180 gg

Conservare il flacone del disidratato ben chiuso al riparo della luce in luogo fresco e secco.

PROCEDURA

- Preparare le diluizioni decimali
- Inoculare 10 µl di ciascuna diluizione distribuendoli con una spatola ad "L" fino a completo assorbimento del liquido da parte dell'agar
- Incubare a 25°C per 2-5-7 gg

CONTROLLO DI QUALITA'

Incubazione a 25°C per 7 gg

Microrganismi	Crescita
<i>Aspergillus restrictus</i> ATCC 42693	scarsa
<i>Eurotium rubrum</i> ATCC 42690	scarsa
<i>Saccharomyces cerevisiae</i> ATCC 9763	Buona
<i>Wallemia sebi</i> ATCC 42694	Buona
<i>Escherichia coli</i> ATCC 25922	nulla
<i>Bacillus subtilis</i> ATCC 6633	nulla

BIBLIOGRAFIA

King, D. A. And Pitt, J.I. (1979) Dichloran Rose bengal medium for Enumeration and isolation Of moulds from foods. Appl. Environ. Microbiol. 37.959-964.

ISO/DIS 21527-1 Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of yeasts and moulds -- Part 1: Colony count technique in products with water activity greater than 0,95