

ACQUA PEPTONATA TAMPONATA per il pre-arricchimento di Salmonella (ISO 6579) e per la preparazione di diluizioni decimali del campione (ISO 6887)

REF	CONFEZIONE
20656	10 provette vetro 9 ml
20228	1 flacone 250 ml
20731	4 flaconi 90 ml
20731.40	40 flaconi 90 ml
20732	4 flaconi 99 ml
20229	1 flacone 500 ml
20470	1 flacone 225 ml
20471	4 flaconi 100 ml
20516	1 flacone 1000 ml
20766	1 sacca 3 litri
6687	Disidratato 500 gr

PRINCIPIO

Il Peptone rappresenta la fonte di energia, il sodio cloruro mantiene l'equilibrio osmotico. Il disodio fosfato e il monopotassio fosfato agiscono come agenti tamponanti.

FORMULA

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

Digerito enzimatico di caseina:	10.00
Sodio fosfato bibasico	3.50*
Sodio cloruro	5.00
Potassio fosfato monobasico	1.50

pH finale a 25 °C 7,0 +/- 0,1

Corrispondente a 9 gr di sodio fosfato di basico dodecaidrato

PREPARAZIONE

Sospendere 20 gr di terreno in un litro di acqua deionizzata. Bollire per un minuto sotto agitazione. Sterilizzare a 121°C per 15 minuti e dispensare in appropriati contenitori.

CONSERVAZIONE

Conservare il prodotto pronto a 8-25°C, al riparo della luce.

Il terreno prodotto pronto ha validità 270 giorni.

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

PROCEDURA

- Omogeneizzare 25 gr di campione da testare in 225 ml di acqua peptonata tamponata
- Incubare a 37°C per 18 h
- Trasferire un'aliquota di 100 microlitri in 10 ml di Rappaport vassiliadis soia brodo(RVS) (cod 20416) e una seconda aliquota da 1 ml 10 ml di Mueller Kauffmann+ novobiocina(cod 20026)
- Incubare l'RVS 40,5 °C per 24 h e il Mueller Kauffmann a 37°C per 24 h
- Con un'ansa da 3 mm trasferire due aliquote dall'RVS in due piastre da 90 mm di XLD (cod 1027 A) o in una piastra da 150 mm di XLD (20277) .
- Caricare l'ansa una volta sola e seminare in successione le due piastre da 90 mm.
- Ripetere lo stesso procedimento utilizzando la coltura in Mueller Kauffmann.
- Incubare le piastre a 37°C per 24 h

CONTROLLO DI QUALITA'

Incubazione a 37°C per 18 h

Microrganismi	Crescita
<i>S. aureus</i> ATCC 6538	buona
<i>E. coli</i> ATCC 8739	buona
<i>S. typhimurium</i> ATCC 14028	buona



BIBLIOGRAFIA

ISO 6579:2002 Microbiology of food and animal feed stuffs .Horizontal method for the detection of *Salmonella* spp.

ISO 6887-2 Microbiology general guidance for the preparation of dilution for microbiological examination.