

**SKIM MILK AGAR (P.CA. + POLVERE DI LATTE): per la conta batterica totale in prodotti caseari**

REF	CONFEZIONE
20197	20 piastre 90 mm
20180	10 provette vetro 15 ml
6626	Disidratato 500 gr

**PRINCIPIO**

il Triptone è fonte di nitrogeno, vitamine e minerali. L'estratto di lievito permette lo sviluppo di lieviti e funghi, il Destrosio è il carboidrato fermentabile.

**COMPOSIZIONE**

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

Triptone	5,00
Estratto di lievito	2,50
Destrosio	1,00
Latte scremato in polvere	1,00
Agar	15,00

pH: 7,0 +/- 0,2 a 25 °C

**PREPARAZIONE**

Sospendere 24.5 gr in un litro di acqua deionizzata, miscelare bene bollire fino a completa dissoluzione. Sterilizzare a 121°C per 15 minuti.

**CONSERVAZIONE**

Conservare il prodotto pronto a 4-8°C e al riparo della luce.  
Il terreno pronto ha validità 240 gg.  
Conservare il disidratato ben chiuso in luogo fresco e secco.

**PROCEDURA PER LE PIASTRE**

- Portare il prodotto alla temperatura necessaria per la semina
- Seminare il campione sul terreno della piastra
- Incubare a 30°C per la conta dei batteri mesofili, a 55°C per i termofili e a 65°C per gli psicofili. .

**5a. PROCEDURA PER LE PROVETTE**

- Sciogliere il prodotto a vapore fluente.
- Raffreddare fino a 48°C.
- Trasferire su piastre Petri sterili 1 ml delle diluizioni decimali del campione
- Versare il terreno raffreddato a 48°C sulla piastra inoculata, sempre in condizioni di sterilità e agitare con movimenti circolari il tutto per distribuire uniformemente il campione su tutta la piastra.
- Lasciar solidificare
- Incubare a 30°C per la conta dei batteri mesofili, a 55°C per i termofili e a 65°C per gli psicofili. .

**CONTROLLO DI QUALITÀ**

Incubazione a 30°C per 48/72 ore

Microrganismi	Crescita
<i>Staphylococcus aureus</i> ATCC 6538	buona
<i>Bacillus subtilis</i> ATCC 6633	Buona
<i>Aspergillus niger</i> ATCC 16404	buona

**BIBLIOGRAFIA**

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