

VIOLA ROSSO BILE LATTOSIO ISO 4831-4832 terreno selettivo per l'isolamento dei Coliformi

REF	CONFEZIONE
4076	10 contact 55 mm
1076	20 piastre 90 mm
2276	10 piastre 60 mm
1176	10 provette vetro 15 ml
1276	4 flaconi 100 ml
6110	Disidratato 500 gr

PRINCIPIO

Il terreno contiene bile e Cristal Violetto che inibiscono i batteri Gram positivi. I lattosio fermentanti coltivano con colonie rosarosse, quelli non fermentanti con colonie incolori.

FORMULA

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

Lattosio Peptone di gelatina	10,00 7,00
Sodio Cloruro	5,00
Estratto di lievito	3,00
Sali Biliari n° 3	1,50
Rosso neutro	0,03
Cristal violetto	0,002
Agar	15,00

pH finale: 7,4 +/- 0,2 a 25 °C

PREPARAZIONE

Sospendere 41.5 gr in un litro di acqua deionizzata. Bollire per un minuto fino a completo scioglimento. Non è necessaria sterilizzazione se il terreno è utilizzato subito dopo la preparazione, altrimenti sterilizzare a 118°c per 15 minuti.

CONSERVAZIONE

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

Il terreno pronto ha validità 210 gg.

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

PROCEDURA

- Trasferire 1 ml del campione in piastre e aggiungere 15 ml di terreno a 48°C, mescolare accuratamente con movimenti circolari
- Lasciar solidificare e aggiungere un secondo strato di terreno, circa 5 mm per evitare la crescita delle colonie in superficie
- Incubare a 37°Cper 24 ore
- Eseguire una subcultura delle colonie sospette in Verde Brillante Bile brodo 2% (codice 1153)



CONTROLLO DI QUALITÁ'

Incubazione a 37°C per 24 ore

Microrganismi	Crescita	Colore colonie
E. coli ATCC 25922	Buona	Rosso
Pseudomonas aeruginosa ATCC 10145	Buona	Incolore-beige
E. faecalis ATCC 29212	Nulla	



Escherichia coli

BIBLIOGRAFIA

APHA (1985) - Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, 2nd Edition. ICMSF (1978) - Microorganisms in Foods: their Significance and Methods of Enumeration. 2nd Edition