

BACILLUS CEREUS (MYP) ISO 7932 : per l'isolamento di *Bacillus cereus* da alimenti e latte

REF	CONFEZIONE
6187	Disidratato 500 gr agar base *
20557	20 piastre 90 mm
20605	10 contact 55 mm

PRINCIPIO

Il mannitolo è il carboidrato fermentabile, il rosso fenolo è un indicatore di pH, la polimixina inibisce la flora batterica contaminante. Il prodotto insolubile di degradazione della lecitina del tuorlo d'uovo forma un alone bianco attorno alle colonie di *Bacillus cereus*.

FORMULA

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

Digerito enzimatico di caseina	10.00
Sodio cloruro	10.00
D- mannitolo	10.00
Estratto di manzo	1.00
Rosso fenolo	0.025
Agar batteriologico	12.00
Emulsione d'uovo	*100
Polimixina B	*100.000 UI

pH finale : 7,1 ± 0,2 a 25°C

PREPARAZIONE

Sospendere 21,5 in 450 ml . Miscelare bene e portare ad ebollizione sotto agitazione. Autoclavare a 121°C per 15 minuti. Raffreddare a 50-48°C e aggiungere con le cautele dell'asepsi , una fiala ricostituita con 5 ml di acqua distillata sterile il BACILLUS CEREUS SUPPLEMENT (codice 6315) e 50 ml di Egg Yolk emulsion (codice 6304). Miscelare bene e distribuire in piastre Petri

CONSERVAZIONE

Conservare il prodotto pronto a 4-8°C e al riparo dalla luce
 Il terreno pronto ha validità 120 gg
 Conservare il flacone del disidratato ben chiuso in luogo fresco e secco.

PROCEDURA

- Per campioni liquidi distribuire 0.1 ml in doppio, per campioni solidi distribuire 0.1 ml della soluzione madre e delle diluizioni successive fino 10⁻⁶ ottenute con Acqua peptonata ISO 6887 (MRD) (codice 20428)
- Incubare a 30°C per 24-48 ore.

CONTROLLO DI QUALITÀ

Incubazione a 30°C per 24 ore

Microrganismi	Crescita	Colore colonie	Lecitinasi
<i>B. cereus</i> ATCC 11778	Buona	Rosa	+
<i>B. subtilis</i> ATCC 6633	Buona	Giallo	-
<i>E.coli</i> ATCC 25922	Nulla		



Bacillus cereus : colonie rosa per fermentazione del mannitolo con alone per la produzione di lecitinasi

BIBLIOGRAFIA

Mossel . D.A.A. Koopmann, M.J. a Jongerius, E.: Enumeration of Bacillus cereus in Foods. Appl. Microbiol.,15;650:653

Microbiology General Guidance for the enumeration of B. Cereus colony count technique . ISO 7932:1993 2nd ed.