



SKIM MILK AGAR: per la conta batterica totale in prodotti caseari

REF	CONFEZIONE
20197	Piastra 90 mm (confezione da 20 piastre)
20180	Provette vetro 15 ml (confezione da 10 provette)

1. SCOPO DEL TEST

SKIM MILK AGAR è utilizzato per la conta batterica totale in prodotti caseari.

2. 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.

3.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

4.CONSERVAZIONE

Le piastre, conservate a un intervallo di temperatura di 4-8°C, e tenuti nella confezione originale possono essere utilizzate fino alla data di scadenza.

Conservare al riparo della luce.

Il terreno ha validità 240 gg.

5.PROCEDURA PER LE PIASTRE.

- Portare il prodotto alla temperatura necessaria per la semina
- Seminare il campione sul terreno della piastra
- Incubare a 37°C per 24 /48ore. L'utilizzatore può variare i valori di temperatura e di tempo d'incubazione in funzione della normativa vigente

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. .
L'utilizzatore può variare i valori di temperatura e di tempo d'incubazione in funzione della normativa vigente



7. CONTROLLO DI QUALITÀ

La fertilità è stata testata nei confronti dei ceppi sottoindicati, dopo 48-72 ore di incubazione a 37°C con i seguenti risultati

Microrganismi	Crescita
<i>Staphylococcus aureus</i> ATCC 6538	buona
<i>C. albicans</i> ATCC 10231	buona
<i>Aspergillus niger</i> ATCC 16404	buona
<i>Bacillus subtilis</i> ATCC 6633	buona

Nota: il controllo di qualità deve essere effettuato secondo quanto previsto dalla legislazione in vigore.

8. AVVERTENZE E PRECAUZIONI

Non utilizzare il prodotto dopo la data di scadenza.

Utilizzare il prodotto esclusivamente per diagnostica in vitro e per uso professionale.

Non utilizzare il prodotto per destinazioni d'uso diverse da quelle indicate dal fabbricante.

Non utilizzare le piastre contaminate o con terreno non integro, ecc

Poiché questo prodotto contiene componenti di origine animale e nessun controllo può garantire con certezza assoluta l'assenza di agenti patogeni trasmissibili, si raccomanda di adottare tutte le precauzioni riservate alla manipolazione di materiale potenzialmente infettivo.

Sono da considerarsi materiale potenzialmente infettivo anche i prelievi, le colture batteriche e i prodotti seminati, pertanto si raccomanda, oltre la necessaria cautela nella loro manipolazione, di far riferimento alla legislazione vigente in materia.

Questa scheda tecnica garantisce i risultati e le prestazioni indicate se la sua applicazione non comporta deviazioni dal procedimento descritto.

E' importante che l'interpretazione del risultato del test tenga conto del quadro clinico del paziente, dei risultati di altre analisi, di parametri come le condizioni e l'origine del prelievo, il contesto epidemiologico o di un'eventuale resistenza della specie batterica in esame (*vedere caso per caso*).

9. GESTIONE RIFIUTI

Ogni laboratorio deve gestire i rifiuti secondo le normative vigenti con particolare attenzione ai campioni positivi (materiale infetto).

10. BIBLIOGRAFIA

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