

## Especificación

Aditivo estéril para la prueba de la Ureasa en microbiología.

## Presentación

1 Frasco  
Botella 125 ml  
con: 100 ± 3 ml

### Encajado

1 caja con 10 botellas de 125 ml. Tapón  
inyectable: tapón plástico con rosca. No se  
recomienda la utilización de jeringas con agujas  
de diámetro superior a 0,8 mm.

### Caducidad Almacenamiento

24 meses 8-14°C

## Composición

Composición (g/l):

Urea ..... 400  
Agua destilada..... 1000 ml

## Descripción/Técnica

La solución acuosa de urea, al 40%, esterilizada por filtración se emplea como aditivo en medios de cultivo microbiológicos. Se suministra para utilizar con los medios deshidratados de Agar Base Urea según Christensen y Caldo Base Ureasa, a los que debe añadirse una vez esterilizados y enfriados por debajo de 55°C. Una vez añadida a los medios de cultivo, evitar cualquier recalentamiento del medio, que provocará la descomposición de la urea y la liberación de amoníaco.

## Control de Calidad

### Control Físico/Químico

Color : Incoloro pH: a 25°C

### Control de Fertilidad

Añadir suplemento c.s.p. funcionalidad en medio Urea Agar base  
Aerobiosis. Incubación a 37°C±1, lectura a las 24-48±2h

### Microorganismo

*Escherichia coli* ATCC® 25922, WDCM 00013  
*Proteus mirabilis* ATCC® 43071

### Desarrollo

Urea Negativa  
Urea Positiva

### Control de Esterilidad

Incubación 48 horas a 30-35°C v 48 horas a 20-25°C: SIN CRECIMIENTO  
Verificación a 7 días tras incubación en las mismas condiciones

## Bibliografía

- ATLAS, R.M. & L.C. PARK (1993) Handbook of Microbiological Media. CRC Press Inc. London.
- CHRISTENSEN W.B. (1946) Urea decomposition as means of differentiating Proteus and Paracolon cultures from each other and from Salmonella and Shigella types. J. Bact. 52:461.
- DIN Standard 10160. Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen. Nachweis von Salmonellen. Referenzverfahren.
- DOWNES, F.P. & K. ITO (2001) Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 4th ed. APHA. Washington DC. USA.
- EDWARDS & EWING (1962) Identificación of Enterobacteriaceae Burgess Pub. Co.
- FIL-IDF 93 Standard (2001) Milk and Milk products. Detection of Salmonella.
- ISO 6340 Standard (1995) Water Quality - Detection of Salmonella spp.
- ISO Standard 6579-1 (2017) Microbiology of food chain - Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of Salmonella - Part 1 : Detection of Salmonella spp.
- ISO 6785 Standard (2001) Milk and Milk products - Detection of Salmonella spp.
- ISO 21567 Standard (2004) Microbiology of food and animal feeding stuffs.- Horizontal method for the detection of Shigella spp.
- MARSHALL, R.T. (1992) Standard methods for the examination of dairy products. 16th ed. APHA. Washington DC. USA.