

Especificación

Suplemento selectivo estéril para el aislamiento y enumeración de *Bacillus cereus* en muestras de alimentos.

Presentación

10 Viales liofilizados
Vial
con: 3 ± 0.1 g

Encajado

1 caja con 10 viales de vidrio de 22±0,25 x 55±0,5 mm, con tapón de plástico. Etiquetados.

Caducidad Almacenamiento

49 meses 2-25 °C

Composición

Composición (UI /vial):

Polimixina B sulfato..... 50.000 IU
Excipiente (cantidad suficiente)

NOTA: cada vial es suficiente para suplementar 500 ml de *Bacillus cereus* agar base.

Reconstituir el vial liofilizado
con la adición :

Agua destilada estéril..... 6 ml

Descripción/Técnica

Descripción:

Este suplemento está recomendado para añadir a los medios Agar *Bacillus Cereus* (PEMBA o MYP).

Estos medios permiten una fácil detección de *Bacillus cereus* en alimentos presumiblemente contaminados. En el medio MYP, *Bacillus cereus* crece en colonias de color rosa muy típicas y permite una identificación rápida macroscópica. En el medio PEMBA las colonias son azules, pero en ambos casos se pone de manifiesto el característico halo de la lecitinasa.

Técnica:

Recoger, diluir y preparar muestras y volúmenes según sea necesario de acuerdo a las especificaciones, directivas, reglamentos oficiales estándar y / o resultados esperados. Reconstituir el vial con el diluyente estéril en condiciones asépticas y agregarlo a 450 ml de agar base previamente fundido y enfriado a 50 ° C, suplementar también con 50 ml de emulsión de huevo estéril.

Verter el medio completo en placas de Petri y, una vez solidificado sobre una superficie plana, sembrar en la superficie por aislamiento en estria, o por el método de espiral.

Las placas se incuban en atmósfera aerobia a 30 ± 1 ° C por 24-48h.

Los tiempos de incubación más largos que las temperaturas de incubación antes mencionados o diferentes pueden darse, según normativa o requerimientos.

Después de la incubación, las colonias son presuntivamente *Bacillus cereus*, que debe ser confirmado con más pruebas microbiológicas y/o bioquímicas.

Control de Calidad

Control Físico/Químico

Color : Blanco grisáceo

pH: a 25°C

Control de Fertilidad

Rehidratar 1 vial como se indica en COMPOSITION; agitar y disolver completamente.

Distribuir el medio completo, una vez enfriado a 50°C, en placas.

Inocular: rango práctico 100 ± 20 UFC. Min. 50 UFC (Productividad) /10⁴-10⁶ (Selectividad).

Aerobiosis. Incubación a 35°C ± 2 °C, lectura a las 24-48 horas

Microorganismo

Bacillus cereus ATCC® 11778, WDCM 00001

Escherichia coli ATCC® 25922, WDCM 00013

Desarrollo

Bueno

Inhibido

Control de Esterilidad

Añadir 5 ml de muestra a:

Bibliografía

- ATLAS, R.M. & L.C. PARKS (1993) Handbook of Microbiological Media. CRC Press. London.
- CORRY, J.E.L., G.D.W. CURTIS & R.M. BAIRD. (2003) Handbook of Culture Media for Food Microbiology. Elsevier Sci. B.V. Amsterdam. The Netherlands.
- DOWNES, F.P. & K. ITO (2001) Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 4th ed. APHA. Washington DC. USA.
- FIL-IDF 181:1998 Provisional Int. Standard. Dried Milk Products. Enumeration of *Bacillus cereus*.- Most probable number technique.
- ISO 7932 Standard (2004) 3rd ed. Microbiology of food and animal feeding stuffs. Horizontal method for the enumeration of presumptive *Bacillus cereus*. Colony count technique at 30°C.
- ISO 11133:2014/ Adm 1:2018. Microbiology of food, animal feed and water. Preparation, production, storage and performance testing of culture media.
- ISO 21871 Standard (2006) Microbiology of food and animal feeding stuffs.- Horizontal method for the determination of low numbers of presumptive *Bacillus cereus*.- Most probable number technique and detection method.
- MOSSEL, D.A.A., KOOPMAN. M.J. & JONGERIUS, E. (1967) Enumeration of *Bacillus cereus* in foods. Appl. Microbiol. 15:650-653.
- PASCUAL ANDERSON, M^a.R^a (1992) Microbiología Alimentaria. Díaz de Santos, S.A. Madrid.