

Agar Nutritivo Enriquecido con Cloruro Sódico ISO

Cat. 1355

Para la confirmación de Enterobacterias

Información práctica

Aplicaciones	Categorías
Confirmación	Enterobacterias

Industria: Alimentación

Regulaciones: ISO 21528



Principios y usos

Agar Nutritivo Enriquecido con Cloruro Sódico es un medio recomendado por la norma ISO 21528 para la confirmación de Enterobacteriaceae.

La peptona y el extracto de carne proporcionan nitrógeno, vitaminas, minerales y aminoácidos esenciales para el crecimiento. El cloruro sódico suministra los electrolitos esenciales para el transporte y el balance osmótico. El agar bacteriológico es el agente solidificante.

Este medio es utilizado después de una etapa de enriquecimiento en BPW (Cat. 1402) y cultivo en Agar VRBG (Cat. 1093).

Fórmula en g/L

Agar bacteriológico	15	Extracto de carne	3
Cloruro sódico	5	Digerido enzimático de tejido animal	5

Preparación

Suspender 28 gramos de medio en un litro de agua destilada. Mezclar bien y disolver con calor y agitación frecuente. Hervir durante un minuto hasta disolver completamente. Esterilizar en autoclave a 121 °C durante 15 minutos. Enfriar a 47-50 °C, mezclar bien y dispensar en placas.

Instrucciones de uso

Para la purificación de colonias en el proceso de detección y enumeración de Enterobacteriaceae de acuerdo a ISO 21528:

- Seleccionar colonias características bien aisladas de las placas de VRBG (Cat. 1092) incubadas durante 24 horas y 37 °C. Si hay más de una morfología en las colonias, seleccionar una colonia de cada morfología para subcultivar.
- Inocular en el Agar Nutritivo Enriquecido con Cloruro Sódico..
- Después de 24 ± 2 horas a 37°C, seleccionar una colonia bien aislada de cada una de las placas incubadas para las pruebas de confirmación.
- Si alguna de las colonias características es oxidasa-negativa y glucosa-positiva, el tubo proveniente del subcultivo se considerará positivo para Enterobacteriaceae.

Control de calidad

Solubilidad	Apariencia	Color del medio deshidratado	Color del medio preparado	Final pH (25°C)
Sin restos	Polvo fino	Beige	Ámbar ligeramente opalescente	7,0± 0,2

Test microbiológico

De acuerdo a ISO 11133:

Condiciones de incubación: Enterobacteriaceae, Salmonella (24±2 h/ 37±1 °C) y Yersinia enterocolítica (24±2 h/ 30±1 °C).

Condiciones de inoculación: Productividad cualitativa (10³-10⁴ cfu)

Microrganismos	Especificación
Salmonella enteritidis ATCC 13076	Buen crecimiento (2)
Salmonella typhimurium ATCC 14028	Buen crecimiento (2)
Yersinia enterocolítica ATCC 23715	Buen crecimiento (2)
Escherichia coli ATCC 25922	Buen crecimiento (2)
Escherichia coli ATCC 8739	Buen crecimiento (2)
Yersinia enterocolítica ATCC 9610	Buen crecimiento (2)

Almacenamiento

Temp. Min.:2 °C

Temp. Max.:25 °C

Bibliografía

ISO 21528: Microbiology of the food chain- Horizontal methods for the detection and enumeration of Enterobacteriaceae

The Food Hygiene (England) (no.2) Regulations 2005 Draft Statutory Instrument. England: HMSO; 2005.

SANCO 4198/2004 rev.19 (PLSPV/2001/4198/4198R19-EN.doc). Draft Comisión Regulation on Microbiological Criteria for Foodstuffs. 2005