



Lisina Hierro Agar

IVD

Medio de cultivo deshidratado.

INTRODUCCION

Es un medio selectivo y diferencial, adecuado para el crecimiento *Salmonella* spp.

USO AL QUE ESTA DESTINADO

Es un medio diferencial para la detección de cultivos de *Salmonella* spp., basado en la descarboxilación y desaminación de la lisina, como así también la producción de sulfuro de hidrógeno (SH₂).

COMPOSICION DEL SISTEMA

Provisto:

- Medio de Cultivo Deshidratado

Composición: (en gramos por litro)

Peptona de caseína	5
Extracto de levadura	3
Glucosa	1
Citrato de hierro y amonio	0,50
L-lisina	10
Tiosulfato de sodio	0,04
Purpurina de bromocresol	0,02
Agar	15

pH: 7,1 ± 0,2 a 25°C

No provisto:

- Agua destilada o desmineralizada.

MATERIAL REQUERIDO

No provisto

- Tubos estériles.
- Ansa.
- Estufa de cultivo.
- Material volumétrico de vidrio.
- Balanza.
- Autoclave.
- pHmetro.
- Flujo laminar.

PREPARACION

Medio Deshidratado

Suspender 34,5 gramos del polvo en 1 litro de agua destilada. Dejar 5 a 10 minutos a temperatura ambiente. Llevar a ebullición durante unos minutos agitando de vez en cuando. Esterilizar 15 minutos a 121°C. Dispensar en tubos estériles y dejar enfriar en posición inclinada.

ESTABILIDAD Y CONSERVACIÓN

Deshidratado: El medio de cultivo provisto es estable hasta la fecha indicada en su envase, mantenido en su envase original y conservado en ambiente seco, entre 10-30°C.

LIMITACIONES Y CUIDADOS

- Los materiales a usarse deben estar perfectamente limpios y secos.
- Es imprescindible una correcta pesada del polvo y medición del agua a utilizar.
- Usar agua destilada o desmineralizada.
- Calentar agitando frecuentemente hasta completa disolución, y esterilizar según las instrucciones.
- Verificar el pH, que no supere ± 0,2, el valor deseado.
- Deben ser conservados en lugar seco y fresco, alejados del calor y al abrigo de la luz.
- Mantener el frasco abierto la menor cantidad de tiempo posible.
- Cerrar herméticamente, el deshidratado es muy higroscópico.
- Una vez abierto, puede conservarse en heladera.

- No utilizar si la fecha de vencimiento ha expirado o si se observan signos de deterioro.
- Seguir las normas de Bioseguridad al descartar los materiales utilizados.

PROCEDIMIENTO

Sembrado

Con un ansa puntiforme, previamente flameada, tocar el centro de la colonia en estudio, proveniente de un cultivo puro.

Destapar el tubo del medio de e introducir el ansa hasta el fondo del mismo y luego estriar en "zig-zag" la superficie en pico de flauta

Incubación

Colocar en estufa de cultivo a 35-37 °C durante 18-24 hs, en aerobiosis.

EXPRESION DE RESULTADOS

Descarboxilación de la Lisina

Prueba Positiva: Pico violeta/fondo violeta.

Prueba Negativa: Pico violeta/fondo amarillo.

Desaminación de la lisina

Pico rojizo / fondo amarillo. Esto sucede con cepas del género *Proteus*, *Providencia* y alguna cepas de *Morganella* spp.

Prueba positiva de producción de ácido sulfhídrico: Ennegrecimiento del medio (especialmente en el límite del pico y fondo)

CONTROL DE CALIDAD

Microorganismo	Base de tubo	Pico de flauta	SH ₂
<i>Proteus mirabilis</i> ATCC 43071	Amarillo	Rojo	-
<i>Salmonella typhimurium</i> ATCC 14028	Púrpura	Púrpura	+
<i>Salmonella enteritidis</i> ATCC 13076	Púrpura	Púrpura	+
<i>Providencia</i> spp.	Amarillo	Rojo	-
<i>Shigella flexneri</i> ATCC 12022	Amarillo	Púrpura	+
<i>Escherichia coli</i> ATCC 25922	Púrpura	Púrpura	-

REFERENCIAS

- Murray P.R., Baron, Pfaller, Tenover and Tenover. 1999. Manual of clinical microbiology, 7th ed. American Society for Microbiology, Washington, D.C.
- MacFaddin, J.F. 1985. Media for the isolation – cultivation – maintenance of medical bacteria. Volume 1. Williams and Wilkins, Baltimore, London.

PRESENTACION

Deshidratado: Envase de 100 gramos. COD A09226

Deshidratado: Envase de 500 gramos. COD A09227

Enterotest Unitest Lisina

Preparado: Envase de 24 Tubos x 3 ml. COD A11500

Producto elaborado por Laboratorios W. Brizuela S.A.

Av. Figueroa Alcorta 123/139 5000 – Córdoba (Argentina)

info@brizuela-lab.com.ar

Producto autorizado por ANMAT Disp. N° 6382

Director Técnico: Bioq. Marcelo Brizuela