

Verde Brillante Agar

IVD

Medio de cultivo deshidratado.

INTRODUCCION

Medio de cultivo para Salmonella ssp, excepto *S. typhi* y *S. paratyphi*

USO AL QUE ESTA DESTINADO

Este medio es utilizado para el aislamiento de salmonella ssp (Excepto *S. Typhi* y *S. paratyphi*) en alimentos y muestras clínicas. La alta selectividad de este medio permite trabajar con inóculos moderados y pesados. La fermentación de la lactosa y/o sacarosa, acidifican el medio, haciendo virar el rojo de fenol, al amarillo.

COMPOSICION DEL SISTEMA

Provisto:

- Medio de Cultivo Deshidratado.

Composición: (en gramos por litro)

Peptona de caseína	4
Peptona de carne	5
Extracto de Levadura	3
Lactosa	10
Sacarosa	10
Cloruro de sodio	5
Rojo de fenol	0,08
Verde Brillante	0,0125
Agar	14

pH: 6,9 ± 0,2 a 25°C

No provisto:

- Agua destilada o desmineralizada.

MATERIAL REQUERIDO

No provisto

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

PREPARACION

Medio Deshidratado

Suspender 51,10 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 Placas estériles.

Las placas preparadas se deben conservar entre 2-10 °C.

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 ± 02 , 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

Estriar la superficie del medio.

Incubación

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

EXPRESION DE RESULTADOS

Microorganismos fermentadores de lactosa y/o sacarosa: colonias amarillas verdosas, rodeadas por halo amarillo.

Microorganismos no fermentadores de lactosa y/o sacarosa: colonias blanco rosadas o trasparentes, rodeadas por halo rojizo.

CONTROL DE CALIDAD

Microorganismo	Crecimiento	Color de colonia
Salmonella typhimurium ATCC 14028	Bueno	Colonia blanco-rosada o transparente, halo rojo
Proteus mirabilis ATCC 12453	Escaso o nulo	Colonia blanco-rosada o transparente, halo rojo
Escherichia coli ATCC 25922	Escaso o nulo	Colonia amarilla a verde, halo amarillo.
Staphylococcus aureus ATCC 25923	Nulo	-

REFERENCIAS

- MacFaddin. 1985. Media for isolation-cultivation-identification-maintenance of medical bacteria, volume 1. Williams & Wilkins, Baltimore, Md.
- American Public Health Association. Standard Methods for the examination of water and Wastewater. 11ª edición APHA, New York, 1960.

PRESENTACION

Deshidratado: Envase de 100 gramos. COD A09420
Deshidratado: Envase de 500 gramos. COD A09425

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