

ISO 4832 : 2006

Θρεπτικά υλικά έτοιμα προς χρήση

Μικροβιολογία τροφίμων και ζωοτροφών.
Οριζόντια μέθοδος για την καταμέτρηση των κολοβακτηριδίων –
τεχνική απαρίθμησης

Κατάλογος θρεπτικών υλικών Bioprepate κατά ISO 4832 : 2006

ΕΙΔΟΣ	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	ΧΡ. ΖΩΗΣ (Ημέρες)	ΦΥΛΑΞΗ
MAXIMUM RECOVERY DILUENT (SALINE PEPTONE WATER) (ISO 6887) Αραιωτικός ζωμός με σταθερή ωσμωτική ισορροπία.	070431	40 x 9ml	365	8 – 25 °C
	060431	10 x 90ml	365	8 – 25 °C
	150431	6 x 225ml	365	8 – 25 °C
VIOLET RED BILE LACTOSE AGAR (VRBL) (ISO 4832) Για την καλλιέργεια και αριθμητική εκτίμηση <u>gram (-) βακτηριδίων</u> στο νερό, τις τροφές και στα γαλακτοκομικά προϊόντα	060126	10 x 100ml	180	6 – 12 °C
	150126	6 x 200ml	180	6 – 12 °C
BRILLIANT GREEN BILE 2% BROTH (With durham tube) (ISO 4831) Για την απομόνωση των Gram (-) βακτηριδίων στα τρόφιμα και το νερό.	260400	40 x 10ml	240	8 – 25 °C

ISO 4832 : 2006

Θρεπτικά υλικά έτοιμα προς χρήση

Πεδίο εφαρμογής

Αυτό το Διεθνές Πρότυπο παρέχει γενικές κατευθυντήριες γραμμές για την καταμέτρηση των κολοβακτηριδίων.

Είναι εφαρμόσιμο σε:

- Προϊόντα που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο και για τη διατροφή των ζώων

- Περιβαλλοντικά δείγματα στον τομέα της παραγωγής τροφίμων και το χειρισμό των τροφίμων, με τη βοήθεια της τεχνικής της καταμέτρησης αποικιών μετά την επώαση σε ένα στερεό μέσο στους 30 - 37°C .

ΣΗΜΕΙΩΣΗ Η θερμοκρασία είναι αντικείμενο συμφωνίας μεταξύ των ενδιαφερομένων μερών. Στην περίπτωση του γάλακτος και των γαλακτοκομικών προϊόντων, η θερμοκρασία επώασης είναι 30° C.

Η τεχνική αυτή συνιστάται όταν ο αριθμός των αποικιών που ζητείται αναμένεται να είναι πάνω από 100 ανα ml ή ανά γραμμάριο του δείγματος δοκιμής.

Επεξεργασία δείγματος με αραιωτικό

Θρεπτικά υλικά

MAXIMUM RECOVERY DILUENT (SALINE PEPTONE WATER) (ISO 6887)

Σωληνάριο 9ml: 070431

Φιαλίδιο 90ml, Κωδικός: 060431.

Φιαλίδιο 255ml, Κωδικός: 150431.

Διαδικασία

Φέρουμε το διαλύτη και το δείγμα σε θερμοκρασία δωματίου

Προσθέστε μία ποσότητα διαλύτη (MRD) $9 \times m$ g ή $9 \times V$ ml ανάλογα με το δείγμα.

Κάνουμε ομογενοποίηση του δείγματος στο MRD για 15 λεπτά.

Αν χρειαστεί κάνουμε αραιώσεις 1/10 ή 1/100

Το ομογενοποιημένο δείγμα μπορεί να παραμείνει σταθερό για 30 - 45 λεπτά



ISO 4832 : 2006

Θρεπτικά υλικά έτοιμα προς χρήση

Καλλιέργεια – απομόνωση – καταμέτρηση

Θρεπτικά υλικά

VIOLET RED BILE LACTOSE AGAR (VRBL)

Φιαλίδιο 100ml, Κωδικός: 060126.

Φιαλίδιο 200ml, Κωδικός: 150126.

Διαδικασία

Σε 2 αποστειρωμένα τρυβλία 90mm ρίχνουμε από 1ml ομογενοποιημένο δείγμα.
Στη συνέχεια ρίχνουμε 15ml VRBL (45 - 50°C) περιστρέφοντας ελαφρά τα τρυβλία.

Μόλις στερεοποιηθεί το υλικό ρίχνουμε άλλα 4 - 5ml VRBL.

Επώαστε τα τρυβλία στους 30 ή 37°C για 24 ± 2 ώρες.

Μετρήστε τις κόκκινες αποικίες με μοβ άλω (lactose +)



Επιβεβαίωση

Θρεπτικά υλικά

BRILLIANT GREEN BILE 2% BROTH (With durham tube)

Σωληνάριο 10ml, Κωδικός: 260400.

Διαδικασία

Επιλέξτε 5 κόκκινες αποικίες από τα τρυβλία VRBL και εμβολιάστε σε 5 σωληνάρια BG.

Επώαστε τα σωληνάρια στους 30 ή 37°C για 24 ± 2 ώρες.

Μετά την επώαση ελέγξτε τα σωληνάρια για ανάπτυξη (θολερότητα)
και παραγωγή αερίου στο σωληνάριο durham.