

ISO 21528 - 2: 2004

Θρεπτικά υλικά έτοιμα προς χρήση

Μικροβιολογία τροφίμων και ζωοτροφών

Οριζόντια μέθοδος για την ανίχνευση και καταμέτρηση των εντεροβακτηριοειδών–

Μέρος 2: Μέθοδος απαρίθμησης

Κατάλογος θρεπτικών υλικών Biorprepare κατά ISO 21528 - 2: 2004

| 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 GLUCOSE AGAR (VRBGA) (ISO 21528) Για την αρίθμηση των Εντεροβακτηριδίων στα τρόφιμα, το γάλα, το νερό και άλλα υλικά επειδή έχουν την κοινή ιδιότητα να διασπούν τη γλυκόζη. | 060127 | 10 x 100ml | 180 | 6 – 12 °C |
| | 150127 | 6 x 200ml | 180 | 6 – 12 °C |
| NUTRIENT AGAR W/ NaCl (ISO 21528) Για την επιβεβαίωση των <i>Εντεροβακτηριδίων</i> . | 010556 | 10 x 90mm | 150 | 6 – 12 °C |
| Oxidase Test Strips | MID-61G | 1x50 Strips | 1,5 χρόνο | 2 – 8 °C |
| B.C.P. GLUCOSE AGAR (Bromocresol Purple Glucose) (ISO 21528-2) Για τη διαφοροποίηση των Εντεροβακτηριδίων από τη ζύμωση της γλυκόζης. | 070529 | 40 x 15ml | 180 | 6 – 12 °C |

ISO 21528 - 2: 2004

Θρεπτικά υλικά έτοιμα προς χρήση

Πεδίο εφαρμογής

Το ISO 21528 καθορίζει μια μέθοδο, χωρίς προ-εμπλουτισμού, για την καταμέτρηση των εντεροβακτηριοειδών.

Είναι εφαρμόσιμη σε:

- προϊόντα που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο και τη διατροφή των ζώων
- περιβαλλοντικά δείγματα στον τομέα της παραγωγής τροφίμων και το χειρισμό των τροφίμων.

Απαρίθμηση διεξάγεται με μέτρηση αποικιών σε ένα στερεό μέσο μετά από επώαση στους 37 ° C (ή 30 ° C)

Η τεχνική αυτή συνιστάται όταν ο αριθμός των αποικιών ζητείται αναμένεται να είναι πάνω από 100/ml ή 100/g δείγματος.

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 21528 - 2: 2004

Θρεπτικά υλικά έτοιμα προς χρήση

Καλλιέργεια – απομόνωση – καταμέτρηση

Θρεπτικά υλικά

VIOLET RED BILE GLUCOSE AGAR (VRBGA)

Φιαλίδιο 100ml, Κωδικός: 060127.

Φιαλίδιο 200ml, Κωδικός: 150127.

Διαδικασία

Σε 2 αποστειρωμένα τρυβλία 90mm ρίχνουμε από 1ml ομογενοποιημένο δείγμα.
Στη συνέχεια ρίχνουμε 10ml VRBGA (45 - 50°C) περιστρέφοντας ελαφρά τα τρυβλία.
Μόλις στερεοποιηθεί το υλικό ρίχνουμε άλλα 15ml VRBGA.

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

Μετρήστε τις ροζ κόκκινες & μοβ αποικίες με ή χωρίς θολερή ροζ άλω (glucose +)



Επιβεβαίωση 1

Θρεπτικά υλικά

NUTRIENT AGAR W/ NaCl

Τρυβλίο 90mm, Κωδικός: 010556.

Διαδικασία

Επιλέξτε 5 ροζ κόκκινες ή μοβ αποικίες από τα τρυβλία VRBGA.
Κάντε επίστρωση κάθε μίας από τις αποικίες με διαδοχικές αραιώσεις σε 5 N.A.
Επωάστε τα τρυβλία στους 35 - 37°C για 24 ± 2 ώρες.



Επιβεβαίωση 2

OXIDASE TEST STRIPS

50 STRIPS Έτοιμα προς χρήση, Κωδικός: MID-61G.

Διαδικασία

Επιλέξτε μια καλά μεμονωμένη αποικία από κάθε ένα από τα 5 τρυβλία N.A.
Κάντε επίστρωση της αποικίας πάνω στη ταινία οξειδάσης.
Η εμφάνιση ανοιχτού μοβ χρώματος μετά από 30" δείχνει θετική (+) αντίδραση.



ISO 21528 - 2: 2004

Θρεπτικά υλικά έτοιμα προς χρήση

Επιβεβαίωση 3

Θρεπτικά υλικά

B.C.P. GLUCOSE AGAR (Bromocresol Purple Glucose)

Σωληνάριο 15ml, Κωδικός: 070529.

Διαδικασία

Επιλέξτε τις αποικίες που έδωσαν αρνητική (-) οξειδάση από τα τρυβλία Ν.Α.
Κάντε εμβολιασμό της κάθε αποικίας στα σωληνάρια B.C.P. και βυθίστε το στείλεό κάτω
από το κέντρο του υλικού .

Επώαστε τα σωληνάρια στους 35 - 37°C για 24 ± 2 ώρες.

Σωληνάρια με κίτρινο υλικό με ή χωρίς παραγωγή αερίου θεωρούνται θετικά (+) στη
διάσπαση νλυκόζης.