

Apartado de Correos / P.O. Box 44
28210-Valdemorillo (Madrid, Spain)
☎ (34) 91 897 46 16 Fax: (34) 91 897 46 41
E-mail: microkit@microkit.es
Web: www.microkit.es
<http://www.laboratoriosmicrokit.blogspot.com>

COLICULT-MCC
CRIOTECA®
PLAQUIS®
M-IDENT®

COSMETIKIT®
CHROMOSALM
KITPRO-5S
SEILAGUA®

COMPACT-DRY-PLATES®
DESINFECTEST®
NUTRILINIA
MUGPLUS CROMOKIT®

COOKED MEAT MEDIUM (GRÁNULOS)

Aislamiento y mantenimiento de anaerobios, incluso los de crecimiento difícil.

COMPOSICIÓN

Cooked meat granules	75.0 g/litro
Beef Extract	10.0 g/litro
Balanced Peptone No.1	10.0 g/litro
Sodium chloride	5.0 g/litro
pH final: 7'2 ± 0'2	



PARA USO EXCLUSIVO EN
LABORATORIO.

MANTENGA EL BOTE BIEN CERRADO EN LUGAR SECO, FRESCO Y OSCURO.

PRESENTACIÓN: DESHIDRATADO EN GRÁNULOS (COD: **BCD127**),
TUBOS PREPARADOS PARAFINADOS (COD: **TPL082**).

PREPARACIÓN, MODO DE EMPLEO E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS

Añadir 1,0 gramos de gránulos a un tubo con 10 ml de agua. Autoclavar a 121 °C, 15 minutos. Justo antes de usar, regenerar 15 minutos a 100 °C, inocular la muestra bajo la parafina e incubar 48 h (a 37 °C aproximadamente para los mesófilos y a la temperatura adecuada para los termófilos). Los sacarolíticos acidifican el medio, con olor ácido y gas, a veces enrojecimiento. Los proteolíticos degradan el medio, con olor pútrido, ennegrecimiento, a veces formación de cristales blancos.

CONTROL DE CALIDAD DEL MEDIO

Control realizado en las instalaciones de MICROKIT. Para evitar amplificar problemas, es prudente repetirlo en su laboratorio tras el transporte, tras almacenamientos prolongados, tras desinfecciones del laboratorio, tras fallos en la Tª u oscuridad de almacenamiento, tras adquirir aspectos extraños u otras eventualidades, aunque no haya llegado la fecha de caducidad óptima. Los resultados de este informe son aplicables directamente a la muestra que se ha analizado del producto que se certifica; y, estadísticamente, al resto del medio.

LIBRE de materias primas sospechosas de portar el agente infeccioso BSE.

DESHIDRATADO: Gránulos marrones.

PREPARADO: Estéril, Pardo con precipitado insoluble.

CONTROL DE CRECIMIENTO/INHIBICIÓN
DE CEPAS 48 h a 37°C aproximadamente, en
anaerobiosis:

Clostridium perfringens MKTA 13124, Excelente.

Clostridium sporogenes MKTA 11437, Excelente.

Streptococcus pyogenes MKTA 19615, Excelente.

El usuario es el único responsable de eliminar los microorganismos de acuerdo con la legislación mediambiental vigente. Autoclavar antes de desechar a la basura.

Tubo preparado con Cooked Meat Medium



Revisado en Julio, 2010