

Empresa Certificada bajo Norma ISO 9001 desde 1997

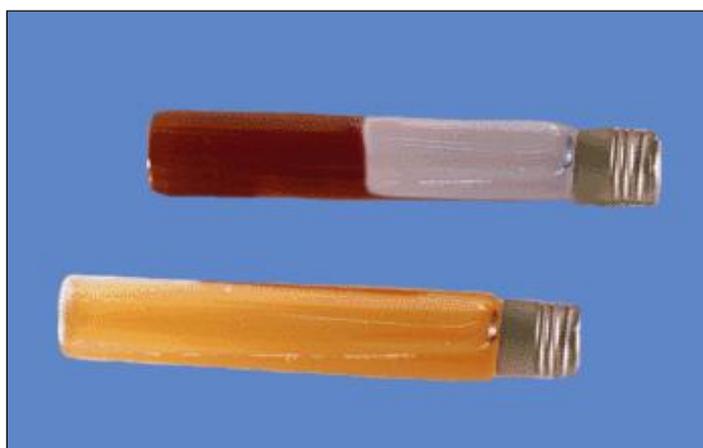
MCC P/A	COSMETIKIT®	DRY PLATES®	MUGPLUS
CRIOTECA®	CHROMOSALM	DESINFECTEST®	CCCNT
PLAQUIS®	KITPRO-PLUS	CROMOKIT®	MBS
M-IDENT®	SEILAGUA®	SALMOQUICK	AIRESANO
NEOGRAM	ENVIROCOUNT		

LACTOSE-GELATIN MEDIUM

Confirmación de *Clostridium perfringens* en aguas por Filtración de Membrana s/Norma ISO/CD 6461-2:2002

COMPOSICIÓN

Casein Enzimatic Digest	15 g
Yeast Extract	10 g
Gelatin	120 g
Lactose	10 g
Phenol Red	0,05 g
(Fórmula por litro)	
pH final:	7,5 ± 0,1



Lactose-Gelatin Medium sin inocular (rojo y sólido), *Clostridium perfringens* (naranja y licuado).

PREPARACIÓN

Añadir 155 g a 1 litro de agua bidestilada. Llevar a ebullición lentamente, agitando hasta su disolución completa. Autoclavar a 121 °C durante 15 minutos. El color final del medio es rojo y el aspecto, gelatinoso.

PARA USO EXCLUSIVO EN LABORATORIO

MANTENGA EL BOTE CERRADO EN LUGAR SECO, FRESCO Y OSCURO

AGITE EL BOTE ANTES DE USAR

DESHIDRATADO CODIGO: [DMT056](#)

CONTROL DE CALIDAD DEL MEDIO

Realizado en nuestro laboratorio; es prudente repetirlo en su laboratorio siempre que varíen las condiciones (más de 3 meses sin usar, tras desinfectar laboratorio, tras conservar a alta T^a, cuando adquiere aspectos extraños aunque no haya llegado la fecha de caducidad teórica de la etiqueta,...)

DESHIDRATADO: Polvo fino, crema

PREPARADO: Estéril, rojo y gelatinoso

CONTROL DE CRECIMIENTO a 37°C aproximadamente, durante 24 horas, en anaerobiosis:

Clostridium perfringens WDCM00007, el medio vira a amarillo y la gelatina está líquida.

Bacillus subtilis WDCM00003, el medio se mantiene rojo y la gelatina sólida.

PRESENTACION: MEDIO DESHIDRATADO, KIT M-IDENT-*Cl.perfringens*, TUBOS PREPARADOS.

MODO DE EMPLEO E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

Inmediatamente antes de su uso, regenerar el tubo preparado, hirviéndolo 15 minutos para eliminar su oxigenación. Enfriar rápidamente a unos 70-80°C. Inocular la colonia sospechosa, procedente de TSC o del medio elegido, en picadura. Incubar a 36 ± 2 °C durante 21 ± 3 horas, en anaerobiosis. Observar la producción de ácido por viraje a amarillo. Enfriar los tubos en una nevera a 5 ± 3 °C durante 1-2 horas y comprobar si hay liquefacción de la gelatina. Si han solidificado, reincubar a 36 ± 2 °C durante 21 ± 3 horas y volver a comprobar si hay liquefacción de la gelatina.

El usuario es el único responsable de la eliminación de los microorganismos según la legislación medioambiental vigente. Autoclavar antes de desechar a la basura.

Medio fabricado en la UE por MICROKIT desde 2003, bajo ISO 9001, ISO 11133 y GMPs, revisado en Marzo-2020