

Empresa Certificada bajo Norma ISO 9001 desde 1997

COLICULT-MCC COSMETIKIT® COMPACT-DRY-PLATES®
CRIOTECA® CHROMOSALM DESINFECTEST®
PLAQUIS® KITPRO-5S NUTRILINIA
M-IDENT® SEILAGUA® MUGPLUS CROMOKIT®

DryPlates® ETB

DryPlates® para Enterobacterias

DryPlates® ETB: DPP008- (caja 60 u) y DPP008+ (caja 1200 u)

Placas preparadas de medio deshidratado en disco nutriente, estériles y listas para su uso inmediato, que se hidratan precisamente mediante la muestra en el momento de inocularla en frío, lo que ahorra el hervido-fusión-enfriado-a-45°C y las 2 horas de todo este trabajo propio del medio clásico para siembra por inclusión en masa. Extraordinariamente alta caducidad: 1 año desde fabricación.

VRBG es el Agar oficial para recuento de Enterobacterias (UNE 34-557:1983, ISO 21528:2004), donde las Enterobacteriaceae crecen con colonias púrpura con un diámetro igual o superior a 0,5 mm, y a menudo se ven rodeadas de un halo de precipitación de sales biliares. Otros microorganismos pueden crecer excepcionalmente, pero en tal caso lo hacen con colonias de otros colores. El medio es válido para muestras de alimentos, medicamentos y ambientes interiores (superficies y aires).



¡Enhorabuena por utilizar el sustituto del Siglo XXI de los medios deshidratados y de los medios preparados hidratados!

MODO DE EMPLEO para muestras de 1 ml

1. Con unas pinzas, sacar un **disco nutriente** de su bolsa y colocar en la tapa de una placa DryPlates® recién abierta.
2. Añadir a la base de la placa 1 ml de la muestra líquida (si es espesa, realice diluciones decimales hasta que sea acuosa), bien centrada (mejor que la muestra no toque las paredes internas de la placa, para que la autodifusión sea mucho más rápida y homogénea)
3. Voltar la tapa con **disco nutriente** para volver a cerrar la placa, con cuidado para que el **disco nutriente** caiga centrado sobre la muestra; de este modo se repartirá homogéneamente en un instante. Con un poco de práctica le saldrá perfecto. Si lo prefiere, puede tomar el **disco nutriente** con unas pinzas y colocarlo directamente sobre el ml de muestra, previamente dispensado en el centro de la placa). No añada la muestra sobre el disco nutriente, ya que no difundirá homogéneamente y tardará mucho en hacerlo. La formación de "islas secas" sin muestra sólo debe preocupar si éstas son muy grandes, ya que al incubar desaparecerán y además el número de colonias por placa en 1 ml de muestra será el mismo con o sin ellas (aunque haya calvas sin colonias).
4. Incubar en estufa, IMPORTANTE: en atmósfera húmeda (dejar un vaso de agua lleno en la estufa), sin voltear las placas (el disco abajo) para que no se fugue parte de muestra durante la incubación. Nunca incube las DryPlates® directamente sobre la bandeja de la estufa, intercale dos placas vacías (o el tapón naranja incluido como "base porta-placas" para poner entre la torre de placas y la base metálica de la estufa) para que la DryPlate® no se seque durante la incubación por el exceso de calor del metal; igualmente no deje que la torre de placas toque la paredes de la estufa. Las condiciones de incubación (tiempo y temperatura) son las estándar: 35-37°C durante 18-24h. Antes de leer, es muy importante verificar que la superficie de la placa sigue húmeda.
5. Leer los resultados buscando sólo las colonias diana: Enterobacterias, colonias púrpura oscuro sobre el medio púrpura claro. Las DryPlates® ETB obtienen cerca del 100 % de recuperación de Enterobacterias respecto al medio agarizado en placa clásica VRBG (93%) y respecto a las CompactDryPlates-ETB (99%).

MODO DE EMPLEO para ambientes interiores (superficies y aires) y para detección de patógenos tras enriquecimiento

1. Puede estriar un escobillón con el que haya barrido una muestra de superficies, o con un asa con caldo enriquecido, sobre cualquier DryPlates®, previamente hidratada con 1 ml de agua estéril (recuerde, el disco sobre el ml de agua y no al revés). El viraje de la estría y las colonias aisladas al final de la misma contrastarán mejor con el color de base del medio.
2. También puede dejar la DryPlates® de cualquier medio, previamente hidratada con 1 ml de agua estéril (recuerde, el disco sobre el agua y no al revés), abierta durante 10-15 minutos en los puntos críticos de la sala, para realizar una estimación “de campo” de la flora ambiental (aunque es mejor usar un muestreador tipo Microflow o MBS para obtener recuentos por m³ de aire)

CONSERVACIÓN Y PRECAUCIONES DE USO

Almacenar a temperatura ambiente (ideal 15-25°C) **¡no en nevera!**, ya que en ésta la humedad es más fácil que prehidrate y estropee los discos nutrientes. Eso sí, es imprescindible **almacenar en lugar muy seco y oscuro**, ya que la humedad y la luz dañan irreversiblemente los medios de cultivo deshidratados. Si trabaja en zonas de alta humedad atmosférica, almacene las DryPlates®, bien cerradas en su bolsa, dentro de una caja hermética “tupper” con sacos antihumedad (ej: MICROKIT VRB747).



Otros muchos medios en DryPlates®: Aerobios totales (en alimentos y cosméticos, en aguas, en aguas oligotróficas), Levaduras y Mohos, *E.coli* y demás coliformes, *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, *Pseudomonas aeruginosa*, *Burkholderia cepacia*, *Candida albicans*, Enterococos fecales, *Salmonella spp.*, *Listeria monocytogenes*, *Vibrio parahaemolyticus*-*Vibrio cholerae*, Flora acidoláctica. Si necesita otros medios en formato DryPlates® podemos diseñarlos especialmente para Ud.

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

Diseño y fabricación 100% españoles. Derechos de explotación de la PATENTE concedidos a dos empresas: Laboratorios MICROKIT, S.L. (Madrid) y BC Aplicaciones Analíticas, S.A (Barcelona) tras más de 8 años de ensayos y mejoras en sinergia para poder ofrecerle el mejor y más versátil producto de estas características. **Validado en base a la Norma UNE-EN-ISO 16140, con recuperaciones superiores al 90% respecto al mismo medio clásico agarizado.**

DryPlates® es marca registrada por Laboratorios MICROKIT, S.L.

Texto elaborado el 19/Octubre/2013, actualizado el 29/X/2014.