

Apartado de Correos / P.O. Box 44 28210-Valdemorillo (Madrid, Spain) **2** (34) 91 897 46 16 Fax: (34) 91 897 46 41

> E-mail: microkit@microkit.es Web: http://www.microkit.es **Blog:** www.medioscultivo.com

Empresa Certificada bajo Norma ISO 9001 desde 1997

MCC P/A **PLAQUIS®** M-IDENT® **NEOGRAM** 

**COSMETIKIT®** CRIOTECA® CHROMOSALM KITPRO-PLUS **SEILAGUA® ENVIROCOUNT** 

**DRY PLATES**® **DESINFECTEST® CCCNT CROMOKIT®** SALMOQUICK

**MUGPLUS MBS AIRESANO** 

# **BRYANT-BURKEY RESAZURINE FLUID BROTH**

Detección y enumeración NMP del Clostridium de la hinchazón tardía del queso (*Cl. tyrobutyricum*)

## **COMPOSICIÓN**

Triptona	15,0 g
Extracto de levadura	5,0 g
Extracto de carne	7,5 g
Acetato sódico	5,0 g
Hidrocloruro de cisteína	0,5 g
Resazurina	2,5 mg
Lactato sódico	3,0 g
Agar-Agar	0,75g

(Fórmula por litro) pH final:  $5.9 \pm 0.3$ 

Tubo parafinado negativo y otro con bastoncillo del queso (turbio y con gas, que separa la parafina del medio)

## PREPARACIÓN

Disolver 36 g de medio en 1 litro de agua destilada. Repartir en tubos o frascos con o sin parafina. Autoclavar a 121 °C durante 15 minutos.

PARA USO EXCLUSIVO EN LABORATORIO. AGITE EL BOTE ANTES DE USAR.

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

DESHIDRATADO CODIGO: DMT150

#### 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<sup>a</sup>, cuando adquiere aspectos extraños aunque no haya llegado la fecha de caducidad teórica de la etiqueta,...)

DESHIDRATADO: Polvo fino, Crema PREPARADO: Estéril, Rosa/Ambar

CONTROL DE CRECIMIENTO 1 semana a 37°C aproximadamente:

Clostridium tyrobutyricum MKTA 25755, Tubos con gas, parafina separada del caldo.

Clostridium perfringens WDCM00007, Tubos con gas, parafina separada del caldo.

PRESENTACIÓN: TUBOS 9 ml A DOBLE CONCENTRACION Y PARAFINADOS (VER BUTYRIKIT EN KITS), MEDIO DESHIDRATADO.

NOTA: La hinchazón tardía del queso es un problema provocado por *Clostridium tyrobutiricum*, huésped común del suelo seco. Es suficiente una célula en 10 ml de leche para que el queso se estropee. Por ello deben inocularse 10 ml de leche en medio selectivo, como el presente, que basa su selectividad en el Lactato Sódico, Acetato Sódico y Clorhidrato de Cisteína. La resazurina permite detectar la oxigenación del medio, letal para el bastoncillo del queso, por un viraje a color rosado. La parafina ahorra el uso de jarras y atmósferas anaerobias y permite leer.

### SIEMBRA E INTERPRETACION

Calentar el medio en tubo a 100 °C durante 10 minutos o autoclavar de nuevo, sólo una vez, para desoxigenarlo (quedará amarillo, nunca rosa). Dejar enfriar a unos 75 °C y sembrar 10 ml de muestra en el tubo de 9 ml con parafina. Así se destruyen las formas vegetativas y se activan las esporas. Voltear sin agitar, para mezclar sin oxigenar. Enfriar en agua helada manteniendo el tubo vertical. La parafina sólida taponará la superficie impidiendo que el medio vuelva a oxigenarse. Para enumeración, sembrar de acuerdo con la técnica del NMP. Incubar 7 días a 37 °C aprox.. Son positivos los tubos con gas que separe la parafina del medio.

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 1997, bajo ISO 9001, ISO 11133 y GMPs, revisado en Abril-2020