

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		

BUFFERED PEPTONE NEUTRALIZING WATER

Sustituto del Agua Peptonada Tamponada clásica en alimentos que contienen ajo, pimentón, pimienta, mostaza, aromáticas, grasas u otros conservantes/inhibidores naturales o artificiales, que pueden enmascarar la presencia de patógenos: **MINIMIZA EL EFECTO MATRIZ**. Incluso inactiva los metabolitos de la flora acompañante antagónica, que pueden enmascarar el crecimiento del microorganismo diana en el Agua Peptonada Tamponada clásica. Alerta rápida para control de esterilidad comercial.

COMPOSICIÓN

Polipeptona bacteriológica	15,0 g
Extracto de Levadura	5,0 g
Cloruro sódico	7,5 g
Fosfato disódico	4,5 g
Fosfato monopotásico	0,75 g
Polisorbato Tween 80	5,0 g
Mix de inactivadores de amplio espectro*	6,3 g

(Fórmula en g/l)

Ajustar a pH: $7,3 \pm 0,2$

Este medio, según sea el agua destilada empleada, puede requerir hasta 7 ml de NaOH 1 N por cada litro de medio final

(* Mezcla sinérgica de Lecitina, Tioglicolato sódico, Tiosulfato sódico, Bi-sulfito sódico, Histidina)

PARA USO EXCLUSIVO EN LABORATORIO. AGITE EL BOTE ANTES DE USAR. MANTENGA EL BOTE BIEN CERRADO, EN LUGAR SECO, FRESCO Y OSCURO.

 COD: **DMT011**

PREPARACIÓN

Disolver 44 g de medio en 1 l de agua bidestilada. Dispensar en tubos o en



Izda: Sin inocular. Dcha: Tubo turbio, con crecimiento a pesar de los conservantes de la muestra.

frascos. Autoclavar a 121 °C durante 15 minutos. El color final del medio es paja-ámbar. El polvo es untuoso porque incluye 5 ml/l de polisorbato Tween 80, que permite obtener mejores efectos inactivadores de los inhibidores incluso en productos grasos. Imprescindible ajustar el pH para conseguir la efectividad necesaria.

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, paja-ámbar

EVALUACIÓN DEL RENDIMIENTO ISO/TS 11133-2 (Aplicando el método ISO 6579:2003, o el del Manual MICROKIT actualizado), 18 h a 37 °C:

Salmonella abony WDCM00029, Excelente, Tras 45 minutos a 25°C, resiembra en TSA y obtención de >50-150% de colonias respecto al número de ufc inoculadas. Tras 18 h a 37°C, turbidez de ligera a elevada.

E. coli WDCM00013, Excelente, Tras 18 h a 37°C, turbidez de ligera a elevada.

Staphylococcus aureus WDCM00033, Excelente, Tras 18 h a 37°C, turbidez de ligera a elevada.

Pseudomonas aeruginosa WDCM00026, Excelente.

Bacillus subtilis WDCM00003, Excelente.

Candida albicans WDCM00054, Excelente.

PRESENTACIÓN: MEDIO DESHIDRATADO (DMT011), frascos preparados 50 ml (RPL112), frascos preparados 50 ml con perlas de vidrio para dispersar productos grasos o grumosos (RPL114), frascotes preparados 225 ml con perlas de vidrio para dispersar productos grasos o grumosos (RPL235), tubos preparados 9 ml (TPL110).

SIEMBRA E INTERPRETACIÓN

Añadir 1-25 gramos de muestra en 10-225 ml de medio (5 g en los frascos con 50 ml). Agitar (las perlas de vidrio de los frascos ahorran el uso de un homogeneizador en muestras blandas, salsas...) y dejar reposar para que actúe la inactivación de agentes inhibidores presentes en la muestra, durante 20-30 minutos a temperatura ambiente. Si es necesario, realizar las ulteriores diluciones decimales en este mismo medio.

PRECAUCIÓN: En matrices cuyo agente conservante sea la salazón, salmuera o almíbar, o en aquellas con alta proporción de sales o de azúcares, puede requerirse que la solución madre sea 1:100 en lugar del clásico 1:10 empleado en los demás alimentos.

Para realizar recuentos, sembrar 1 ml de cada dilución en masa en los agares adecuados, sin previo enriquecimiento. Recomendamos el PCA cromogénico

de MICROKIT (BCD510) ya que por el mismo precio que e PCA clásico, se distinguen las colonias (rojas) de las partículas de muestra.

Para enriquecimiento revitalizador, incubar 18 h a 35-37°C antes de pasar a enriquecimientos selectivos secundarios o antes de estriar en placas selectivas.

Para control de esterilidad comercial, incubar 18-72 h a 35-37°C y sembrar en estría en la superficie de una placa de un agar de recuento general, por ejemplo, PCA-cromogénico (BCD510), aunque la turbidez del caldo es una alerta rápida de la contaminación microbiana.

NOTA: Dados los resultados de los intercomparativos Seilalimentos de microbiología alimentaria de la última década, recomendamos este caldo peptonado neutralizante, que tan inmejorables resultados proporciona, como el sustituto habitual de la clásica agua peptonada tamponada para inactivar los conservantes que la mayoría de alimentos resultan incluir. Además ha sido validado internamente por el método de pares y con cepas cuantitativas de referencia en los 5 parámetros microbiológicos de máxima importancia en microbiología alimentaria: *Salmonella enteritidis*, *Staphylococcus aureus*, *E.coli*, *Clostridium perfringens* y *Listeria monocytogenes*.

ATENCIÓN, MÉTODO RÁPIDO PARA SALMONELLA: Uniendo este avance a un enriquecimiento mixto acelerado (mezclando los medios del preenriquecimiento revitalizador y neutralizante: 225 ml Buffered Peptone Neutralizing Water de MICROKIT DMT011+ enriquecimiento selectivo 18 ml SS Broth concentrado [x5] de MICROKIT DMT067) e incubándolos juntos en las 18 h previas; permite la detección fiable de Salmonella en sólo 36 h desde la muestra inicial. Por todo ello, este método acertado es la herramienta que estaban esperando todas las fábricas de productos alimenticios para poder liberar lotes gracias a la detección precoz de este patógeno, que les retrasaba hasta ahora el resultado global del laboratorio microbiológico a 3-5 días.

BIBLIOGRAFÍA

☞ Sanchis, J. 09-2014: XIX Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos. Doble enriquecimiento simultáneo para detección de Salmonella. J. Sanchís. MICROKIT.

MEDIO PATENTADO POR MICROKIT

El usuario final es el único responsable de la destrucción de los organismos que se hayan desarrollado, según la legislación medioambiental vigente. Autoclavar antes de desechar a la basura.

Medio diseñado y fabricado en la UE por MICROKIT desde 2008, bajo ISO 9001, ISO 11133 y GMPs, revisado en Abril-2020