

Empresa Certificada bajo Norma ISO 9001 desde 1997

MCC P/A **COSMETIKIT®**
CRIOTECA® **CHROMOSALM**
PLAQUIS® **KITPRO-PLUS**
M-IDENT® **SEILAGUA®**
NEOGRAM **ENVIROCOUNT**

DRY PLATES® **MUGPLUS**
DESINFECTEST® **CCCNT**
CROMOKIT® **MBS**
SALMOQUICK **AIRESANO**

KLIGLER IRON AGAR

Identificación Enterobacterias por fermentación de azúcares (UNE-EN ISO 6579:2003).

COMPOSICIÓN

Triptona	20,0 g
Extracto levadura	3,0 g
Extracto de carne	3,0 g
Glucosa	1,0 g
Lactosa	10,0 g
Cloruro sódico	5,0 g
Tiosulfato sódico	0,5 g
Citrato férrico amoniacal	0,5 g
Rojo de fenol	25,0 mg
Agar-agar	12,0 g
(Fórmula por litro)	
pH final: 7,4 ± 0,1	

PREPARACIÓN

Disolver 55 g de medio en 1 litro de agua destilada. Calentar hasta ebullición, agitando para su disolución. Repartir en tubos. Autoclavar a 121 °C durante 15 minutos, o mejor a 116 °C durante 15-30 minutos. Dejar enfriar los tubos en posición inclinada (pico corto).

MANTENGA EL BOTE BIEN CERRADO EN LUGAR SECO, FRESCO Y OSCURO. AGITE EL BOTE ANTES DE USAR. PARA USO EXCLUSIVO EN LABORATORIO. MEDIO DESHIDRATADO CODIGO: **DMT062**.

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

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



De izquierda a derecha: KIA sin inocular, *E. coli*, y *Salmonella*.

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, Rosado

PREPARADO: Estéril, Naranja precipitado

CONTROL DE CRECIMIENTO 24-48 h a 37°C aproximadamente:

Citrobacter freundii MKTA8090**, P ácida-amarilla, B ácida-amarilla, Gas +, H₂S ennegrece

Escherichia coli WDCM00013, P ácida-amarilla, B ácida-amarilla, Gas +, H₂S sin cambio.

Proteus mirabilis MKTA14153**, P alcalina-roja, B ácida-amarilla, Gas -, H₂S ennegrece.

Salmonella abony WDCM00029, P alcalina-roja, B ácida-amarilla, Gas +, H₂S ennegrece.

Shigella flexneri WDCM00126, P alcalina-roja, B ácida-amarilla, Gas -, H₂S sin cambio.

P = Pendiente; B = Base

**Las colecciones TIPO prohíben el uso de su referencia por lo que indicamos la nuestra, directamente trazable a la colección TIPO.

PRESENTACIÓN: TUBOS PREPARADOS INCLINADOS, MEDIO DESHIDRATADO

NOTA: KIA es un medio desarrollado para diferenciar enterobacterias (fermentación de glucosa y lactosa, producción de H₂S)

SIEMBRA

Preparar los tubos, dejando solidificar de forma inclinada con pico corto. Inocular la muestra con asa de platino, en zig-zag sobre la superficie inclinada y en picadura hasta el fondo. Incubar a 37 °C aprox., durante 24-48 horas.

INTERPRETACIÓN

Fondo amarillo = Fermentación de la Glucosa. Pico amarillo = Fermentación de la Lactosa. Gas en el fondo. Formación de H₂S = Color negro. Gracias a estos 4 datos, pueden identificarse muy diversas especies:

ESPECIES	Pico Lactosa	Fondo Glucosa	Fondo Gas	H ₂ S
<i>S. typhi, S. gallinarum</i>	-	+	-	+
<i>S. pullorum, S. typhimurium, S. enteritidis, P. vulgaris, P. mirabilis</i>	-	+	+	+
<i>Shigella dysenteriae, Sh. flexneri, Sh. sonnei, Sh. boydii</i>	-	+	-	-
<i>Proteus morgani</i>	-	+	+	-
<i>Proteus rettgeri, Serratia marcescens</i>	-	+	-	-
<i>E. aerogenes, E. cloacae, E. coli, Klebsiella pneumoniae</i>	+	+	+	-
<i>Citrobacter freundii</i>	+	+	+	+
<i>Yersinia enterocolitica</i>	-	-	-	-

Medio fabricado en la UE por MICROKIT desde 1989, bajo ISO 9001, ISO 11133 y GMPs, revisado en Marzo-2020