

Empresa Certificada bajo Norma ISO 9001 desde 1997

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

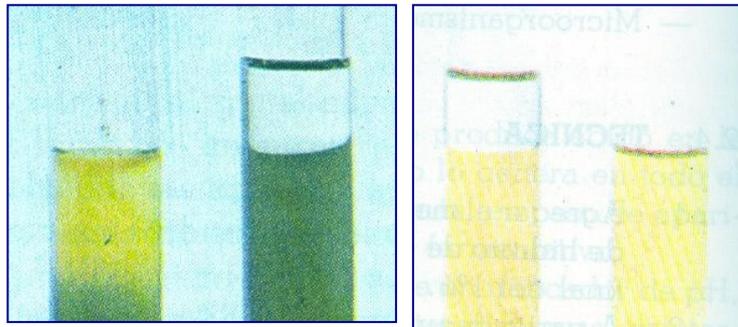
## O/F GLUCOSE MEDIUM

Confirmación de Enterobacterias en base a su capacidad de oxidación/fermentación de la glucosa, según ISO 21528-2:2017

### COMPOSICIÓN

Peptona de caseína	2,00 g
Cloruro sódico	5,00 g
Fosfato dipotásico	0,30 g
Azul de Bromotimol	0,08 g
Glucosa (Dextrosa)	10,0 g
Agar-Agar	3,50 g

(Fórmula por litro)  
pH final: 6,8 ± 0,2



Izquierda: Metabolismo oxidativo.  
(Sólo crece en el tubo sin tapón)

Derecha: Metabolismo Fermentativo.  
(Crecimiento en ambos tubos)

### PREPARACIÓN

Disolver (20,88) 21 g de medio en 1 litro de agua bidestilada y llevar a ebullición. Repartir en tubos de fermentación. Autoclavar a 121 °C durante 15 minutos.

PARA USO EXCLUSIVO EN LABORATORIO.

EXTREMADAMENTE HIGROSCÓPICO: MANTENGA EL BOTE BIEN CERRADO EN LUGAR SECO, FRESCO Y OSCURO. AGITE EL BOTE ANTES DE USAR. EN ZONAS DE ELEVADA HUMEDAD AMBIENTAL GUARDAR EL BOTE BIEN CERRADO EN UN TUPPER HERMÉTICO CON SILICAGEL.

DESHIDRATADO CODIGO: [DMT095G](#)

## 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 crema

PREPARADO: Verdoso

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

*E. coli* WDCM 000013, en tubo sin parafina, oxida a amarillo, en tubo con parafina fermenta a amarillo.

*Pseudomonas aeruginosa* WDCM 00026, crece sólo en tubo sin parafina, oxida a amarillo; en tubo con parafina no fermenta, medio verde.

**PRESENTACIÓN:** MEDIO DESHIDRATADO **DMT095G**, tubos preparados sin parafina **BCT812**

## MODO DE EMPLEO E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

Inocular 2 tubos en picadura. Uno de ellos debe cerrarse con parafina para generar condiciones anaerobias que permitan la fermentación. Incubar 24-48 h a 37°C aproximadamente. Los organismos fermentadores (como las Enterobacterias) producen un viraje a amarillo por la producción de ácido, en ambos tubos. Los oxidativos (colonias falsamente positivas de Enterobacterias en medios como el VRBG) sólo producen esta reacción en el tubo sin parafina.

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

Fabricado en la UE por MICROKIT desde 2017 bajo ISO 9001, ISO 11133 y GMPs, revisado en Marzo-2020