

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>		

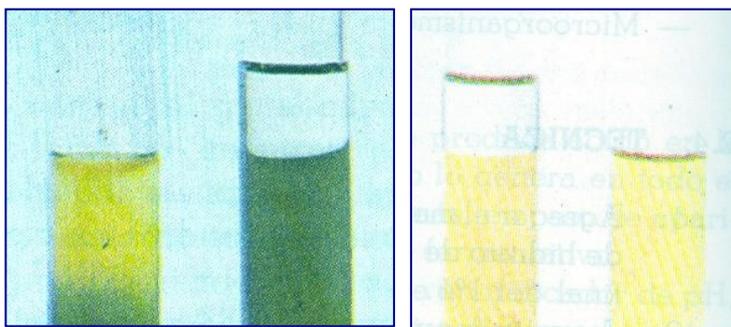
## O/F & MOTILITY HUGH LEIFSON MEDIUM (BASE)

Diferenciación de Oxidadores-No fermentadores/Fermentadores. Detección de la movilidad

### COMPOSICIÓN

Peptona de caseína	2,00 g
Extracto de levadura	1,00 g
Cloruro sódico	5,00 g
Fosfato dipotásico	0,30 g
Azul de Bromotimol	0,08 g
Agar-Agar	2,50 g

(Fórmula por litro)  
pH final: 7,1 ± 0,2



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

Derecha: Metabolismo Fermentativo.  
(Crecimiento en ambos tubos)

### PREPARACIÓN

Disolver 11 g de medio en 1 litro de agua bidestilada y llevar a ebullición. Añadir el azúcar a la concentración deseada y repartir en tubos de fermentación. Autoclavar a 121 °C durante 15 minutos. Los autores recomiendan el ensayo simultáneo con Glucosa, Lactosa y Sacarosa al 1%, añadiendo estos azúcares esterilizados por filtración al medio estéril.

PARA USO EXCLUSIVO EN LABORATORIO.

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

DESHIDRATADO CODIGO: **DMT095**

## 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* WDCM00013, en tubo abierto, oxida a amarillo, en tubo tapado fermenta a amarillo.

*Pseudomonas aeruginosa* WDCM00026, crece sólo en tubo abierto, oxida a amarillo; en tubo con parafina no fermenta, medio verde.

**PRESENTACIÓN:** MEDIO DESHIDRATADO

## 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 producen un viraje a amarillo por la producción de ácido, en ambos tubos. Los oxidativos 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 1989 bajo ISO 9001, ISO 11133 y GMPs, revisado en Marzo-2020