

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>AIREANO</b>
<b>NEOGRAM</b>	<b>ENVIROCOUNT</b>		

## RAPPAPORT VASSILIADIS SOJA BROTH

(UNE-EN ISO 6579:2003, ISO 6785:2001 Modificadas)

Enriquecimiento selectivo de Salmonella en alimentos y agua.

### COMPOSICIÓN

Peptona de soja	4.500 g
Cloruro sódico	7.200 g
Fosfato monopotásico	1.260 g
Cloruro de magnesio	13.580 g
Oxalato de verde malaquita	0.036 g
Fosfato dipotásico	0.180 g

(Fórmula por litro)  
pH final: 5,2 ± 0,2



### PREPARACIÓN

Disolver 27 gramos en 1 l de agua bidestilada. Una posible ebullición espontánea es normal. Autoclavar a 115 °C durante 15 minutos. El color final del medio es azul turquesa.

PARA USO EXCLUSIVO EN LABORATORIO

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

DESHIDRATADO CODIGO: **DMT196**



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

## 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 Tª, cuando adquiere aspectos extraños aunque no haya llegado la fecha de caducidad teórica de la etiqueta,...).

DESHIDRATADO: Polvo fino, Azul

PREPARADO: Estéril, Azul turquesa

EVALUACIÓN DEL RENDIMIENTO ISO/TS 11133-2, 24 h a (37)-41,5 °C:  
(Aplicando el método UNE EN ISO 6579, o el indicado en el Manual MICROKIT actualizado)

*Salmonella abony* WDCM00029 tras inocular <100 ufc, con acompañantes (*E.coli* WDCM00013 y *Ps.aeruginosa* WDCM00026), crece bien con turbidez, a las 24 h el medio se vuelve lechoso. **Tras estriar una alícuota en XLD e incubar, aparecen más de 10 colonias típicas.**

*Escherichia coli* WDCM00013, parcialmente inhibido: **tras incubar, estriar en TSA e incubar, aparecen menos de 10 colonias típicas e incluso ninguna.**

*Enterococcus faecalis* WDCM00087, parcialmente inhibido: **tras incubar, estriar en TSA e incubar, aparecen menos de 10 colonias típicas e incluso ninguna.**

*Bacillus subtilis* WDCM00003, Parcialmente inhibido.

*Pseudomonas aeruginosa* WDCM00026, Parcialmente inhibido.

*Staphylococcus aureus* WDCM00033, Inhibido.

**PRESENTACIÓN:** VIALES MF, TUBOS 10 ml, FRASCOS PREPARADOS, MEDIO DESHIDRATADO.

## MODO DE EMPLEO E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

Inocular 0.1 ml del Agua Peptonada Tamponada de pre-enriquecimiento en 10 ml de este medio. Incubar 21-27 horas a 37 °C aproximadamente o, para mayor selectividad para *Salmonella*, a 40,5-42,5 °C aproximadamente. Para *Shigella* recomendamos el caldo S-S (DMT067) porque el Rappaport es demasiado selectivo. Además, para tener un mínimo de certeza en la detección de *Salmonella*, NO SE PUEDE enriquecer sólo en caldo Rappaport, ya que, en ese caso, y en función de las distintas matrices de alimento y las distintas cepas, podrían obtenerse hasta un 47,4 % de falsos negativos!!! Realizar un paralelo en caldo Mueller Kauffmann Tetratonato (DMT086), o en Selenito (DMT111) o en SS Broth (DMT067). Sembrar en placas selectivas o inocular en kits de screening inmediato (KMB501).

El usuario final 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 1998 bajo ISO 9001, ISO 11133 y GMPs, revisado en Marzo-2020