



Referencia: 032182020

Ficha Técnica

Producto: **Lysine Decarboxylase Broth**

Especificación

Medio líquido para la diferenciación de bacterias entéricas con los ensayos de descarboxilación de la L-Lisina de acuerdo a las normas ISO y FIL-IDF.

Presentación

	Encajado	Caducidad	Almacenamiento
20 Tubos Tubo 16 x 113 mm con: 7 ± 0.2 ml	1 caja con 20 Tubos de 16 X 113 mm con tapón metálico- no pinchable y rotulados .	9 meses	8-25 °C

Composición

Composición (g/l):

Extracto de levadura.....	3,000
Dextrosa.....	1,000
Púrpura bromocresol.....	0,015
L-Lisina.....	5,000

Descripción/Técnica

Descripción:

Para la clasificación de las enterobacteriáceas se ha utilizado ampliamente la capacidad para descarboxilar ciertos aminoácidos. La formulación de Taylor con la lisina ya incorporada ha sido adoptada por diversas normativas de difusión internacional para la identificación de salmonelas. La modificación de Taylor muestra un rendimiento mejorado sobre la formulación descrita inicialmente por Falkow.

Técnica:

Se recomienda la utilización de un cierre de vaselina para evitar la oxidación espontánea del medio preparado. La utilización de la glucosa en condiciones anaeróbicas determina una acidificación del medio que virará a amarillo siempre que exista crecimiento, pero la progresiva utilización del aminoácido volverá a alcalinizar el medio, que paulatinamente vira a gris y finalmente a violeta, indicando la reacción positiva. La lectura de estas pruebas bioquímicas se realiza después de un periodo de incubación de 24 horas a 35°C.

Control de Calidad

Control Físico/Químico

Color : violeta pH: 6,1 ± 0,2 a 25°C

Control de Fertilidad

Dosificar Tubos - Inocular $\geq 10^3$ UFC (Especificidad).

Metodología analítica acorde con ISO 11133:2014/A1:2018; A2:2020.

Anaerobiosis. Incubación a 35 ± 2 °C, lectura a las 24-48 horas

Control microbiológico según ISO 11133:2014/ A1:2018; A2: 2020.

Microorganismo

Salmonella typhimurium ATCC® 14028, WDCM 00031

Escherichia coli ATCC® 25922, WDCM 00013

Cronobacter sakazakii ATCC® 29544, WDCM 00214

Salmonella enterica ATCC® 13076, WDCM 00030

Enterobacter aerogenes ATCC® 13048, WDCM 00175

Proteus mirabilis ATCC® 29906, WDCM 00023

Citrobacter freundii ATCC® 43864, WDCM 00006

Desarrollo

Bueno - Violeta

Bueno- Reacción variable

Bueno - Amarillo

Bueno - Violeta

Bueno - Violeta

Bueno - Amarillo

Bueno - Amarillo

Control de Esterilidad

Incubación 48 h a 30-35°C y 48 h a 20-25 °C: SIN CRECIMIENTO

Verificación a 7 días tras incubación en las mismas condiciones.



Referencia: 032182020

Ficha Técnica

Producto: Lysine Decarboxylase Broth

Bibliografía

- DOWNES, F.P. & K. ITO (2001) Compendium of methods for the microbiological examination of foods. APHA. Washington.
- FIL-IDF Standard 93 (2001) Detection of Salmonella spp.
- ISO Standard 6579-1 (2017) Microbiology of food chain - Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of Salmonella - Part 1 : Detection of Salmonella spp.
- ISO 21567 Standard (2004) Food and feeding stuffs - Horizontal method for the detection of Shigella spp.
- ISO/TS 22964 (2006) Milk and milk products.- Detection of Enterobacter sakazakii.
- ISO 11133:2014/ Adm 1:2018/ Adm 2:2020/ Microbiology of food, animal feed and water. Preparation, production, storage and performance testing of culture media.
- TAYLOR, W. I. (1961) Isolation of Salmonellae from Food Supplies. V. Determination of the Method of Choice for Enumeration of Salmonella. Appl. Microbiol. 9:487-490.