



Referencia: 032391020

Ficha Técnica

Producto: Urea Agar

Especificación

Medio sólido para la detección de urealisis, de acuerdo a las normas ISO y DIN.

Presentación

20 Tubos / Pendiente	Encajado	Caducidad	Almacenamiento
Tubo 16 x 113 mm con: 6,2 ± 0.2 ml	1 caja con 20 tubes de vidrio de 16x113 mm, rotulados , con tapón metálico.	9 meses	8-14 °C

Composición

Composición (g/l):	
Peptona.....	1.000
D-(+)-Glucosa.....	1.000
Cloruro sódico.....	5.000
Fosfato disódico.....	1.200
Dihidrógeno fosfato potásico.....	0.800
Rojo fenol.....	0.012
Urea 40%.....	50 ml
Agar.....	15.000

Descripción/Técnica

El Agar Urea, una vez completado, cumple las especificaciones de Christensen (1946) y está indicado para la detección de microorganismos ureolíticos, especialmente enterobacteriáceas, aunque también se puede utilizar con bacterias Gram positivas. El cultivo puro se inocula por estría superficial sobre el medio, y se incuba a 35±2°C. Generalmente los organismos con fuerte actividad ureásica permiten lecturas muy tempranas entre las 4 y 6 horas. La reacción se hace evidente por el cambio de color del medio que pasa de anaranjado a rosa-fucsia, debido a la fuerte alcalinización que provoca la liberación del amoníaco.

Control de Calidad

Control Físico/Químico

Color : Anaranjado pH: 6,8 ± 0,2 a 25°C

Control de Fertilidad

Aislamiento por siembra con estría

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

Aerobiosis. Incubación a 36 ± 2 °C, lectura a 6-18 h.

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

Microorganismo

Escherichia coli ATCC® 25922, WDCM 00013
Salmonella typhimurium ATCC® 14028, WDCM 00031
Proteus mirabilis ATCC® 43071
Klebsiella pneumoniae ATCC® 13883, WDCM 00097
Salmonella enterica ATCC® 13076, WDCM 00030
Shigella sonnei ATCC® 9290
Shigella flexneri ATCC® 12022, WDCM 00126

Desarrollo

Bueno - Ureasa negativo
Bueno - Urea negativo
Bueno- Ureasa positivo
Bueno- Ureasa positivo
Bueno - Urea negativo
Bueno - Urea negativo
Bueno - Urea negativo

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: 032391020

Ficha Técnica

Producto: Urea Agar

Bibliografía

- ATLAS, R.M. & L.C. PARK (1993) Handbook of Microbiological Media. CRC Press Inc. London.
- CHRISTENSEN W.B. (1946) Urea decomposition as means of differentiating *Proteus* and *Paracolon* cultures from each other and from *Salmonella* and *Shigella* types. J. Bact. 52:461.
- DIN Standard 10160. Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen. Nachweis von Salmonellen. Referenzverfahren.
- DOWNES, F.P. & K. ITO (2001) Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 4th ed. APHA. Washington DC. USA.
- EDWARDS & EWING (1962) Identificación de Enterobacteriaceae Burgess Pub. Co.
- FIL-IDF 93 Standard (2001) Milk and Milk products. Detection of *Salmonella*.
- ISO 6340 Standard (1995) Water Quality - 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 6785 Standard (2001) Milk and Milk products - Detection of *Salmonella* spp.
- ISO 21567 Standard (2004) Microbiology of food and animal feeding stuffs.- Horizontal method for the detection of *Shigella* spp.
- MARSHALL, R.T. (1992) Standard methods for the examination of dairy products. 16th ed. APHA. Washington DC. USA.
- 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.
- UNE-EN ISO 11133 (2014). Microbiología de los alimentos para consumo humano, alimentación animal y agua.-Preparación, producción, conservación y ensayos de rendimiento de los medios de cultivo.