



Referencia: 032172020

Ficha Técnica

Producto: Half Fraser Broth C/2

Especificación

Caldo para enriquecimiento de *Listeria monocytogenes*

Presentación

20 Tubos

Tubo 16 x 113 mm

con: 9 ± 0.2 ml

Encajado

1 caja con 20 tubos de vidrio de 16 x113 mm, rotulados, con tapón metálico.

Caducidad

12 meses

Almacenamiento

2-25 °C

Composición

Composición (g/l):

Peptona de Carne.....	5.0000
Peptona de Caseína.....	5.0000
Extracto de levadura.....	5.0000
Extracto de carne.....	5.0000
Sodio cloruro.....	20.0000
Fosfato disódico.....	12.0000
Fosfato monopotásico.....	1.3500
Esculina.....	1.0000
Cloruro de litio.....	3.0000
Citrato ferrico amónico.....	0.5000
Ac.Nalidixico.....	0.0100
Clorhidrato de acriflavina.....	0.0125

Descripción/Técnica

Descripción:

Medio de cultivo para enriquecimiento y recuperación de *Listeria* sp. estresadas.

Usado como enriquecimiento primario conjuntamente con Fraser Caldo, proporciona mayores índices de recuperación del microorganismo a partir de alimentos, carnes principalmente. debido a su menor concentración de antibióticos.

A diferencia de la formulación clásica UVM, el crecimiento es evidenciado no sólo por la aparición de turbidez, sino por oscurecimiento del medio, gracias a la presencia del citrato férrico.

Técnica:

Para la inoculación de las botellas, seguir los métodos estándar establecidos en el laboratorio.

La metodología de control es la establecida en la normativa EN ISO 11290.

Nota: La posible presencia de precipitados en el medio es normal y no afecta el correcto funcionamiento del medio.

Control de Calidad

Control Físico/Químico

Color : Marrón-amarillento

pH: 7,2 ± 0,2 a 25°C

Control de Fertilidad

Inocular: rango práctico 100 ± 20 UFC; Min. 50 UFC (Productividad) /10⁴-10⁶ (Selectividad)

Control microbiológico según normativa ISO 11133:2014/ A1:2018.

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

Aerobiosis. Incubación a 30 ± 1 °C. Lectura a 25 ± 1 h.

Microorganismo

Escherichia coli ATCC® 8739, WDCM 00012 (1)*Enterococcus faecalis* ATCC® 19433, WDCM 00009 (2)*Listeria monocytogenes* ATCC® 13932 + (1) + (2)*Listeria monocytogenes* ATCC® 35152 + (1) + (2)

Desarrollo

Inhibido. Confirmado en TSA a 37°C±1 lectura 24 ± 3h.

Inhibición parcial. Confirmado en TSA a 37°C±1 lectura 24 ± 3h.

> 10 UFC. Coln. azul-verdoso. Halo opaco (A. Ottaviani Agosti)

> 10 UFC. Coln. azul-verdoso. Halo opaco (A. Ottaviani Agosti)

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: 032172020

Ficha Técnica

Producto: Half Fraser Broth C/2

Bibliografía

- ATLAS, R.M. (1993) Handbook of Microbiological Media. CRC Press. Boca Raton. Florida.
- FRASER, J.A. & W.H. SPERBER (1988) Rapid detection of *Listeria* spp. In food and environmental samples by esculin hydrolysis. J. Food Prot. 51:762-765.
- ISO 11133:2014/ Adm 1:2018. Microbiology of food, animal feed and water. Preparation, production, storage and performance testing of culture media.
- ISO 11290-1:2017 Standard. Microbiology of the food chain. Horizontal method for the detection and enumeration of *Listeria monocytogenes* and for *Listeria* spp.- Part 1: Detection Method
- ISO 11290-2:2017 Standard. Microbiology of the food chain. Horizontal method for the detection and enumeration of *Listeria monocytogenes* and for *Listeria* spp.- Part 2: Enumeration Method.
- McCLAIN, D. & W.H. LEE (1988) Development of a USDA-FSIS method for isolation of *Listeria monocytogenes* from raw meat and poultry. J.AOAC 71:660-664.
- VANDERZANT, C & D.F. SPLITTSTOESSER (1992) Compendium of methods for the microbiological examination of foods. APHA. Washington. DC.