



Referencia: 032406003

Ficha Técnica

Producto: Fraser Broth C/2 - 3X3 L

Especificación

Caldo para enriquecimiento de *Listeria monocytogenes* según normas ISO.

Presentación

	Encajado	Caducidad	Almacenamiento
3 Bolsas /3 L			
Bolsa	1 caja con 3 bolsas de 3L	12 meses	2-25 °C
con: 3000 ± 10 ml	Bolsa estéril de PVC, libre de plastificantes, y con : 1 vial stopper + 1 tapón de inyección. Dimensiones : 23x32 cm. Adecuada para análisis de alimentos.		

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.....	20,000
Fosfato disódico.....	12,000
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.

Instrucciones de Uso:

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.

Cada bolsa está diseñada para dispensar automáticamente grandes volúmenes de medio de cultivo o diluyente.

Debe desecharse cualquier bolsa parcialmente utilizada para evitar la contaminación.

Dispone de varios puntos de conexión 1 tapón perforable (puerto de inyección) de policarbonato libre de latex, para la inyección de cualquier aditivo que se precise. Y un punto de inyección (vial stopper) que puede conectarse a cualquier equipo de dosificación estándar de laboratorio con un conector.

Una vez completamente vacía, la bolsa puede eliminarse con los residuos de plástico (PVC).

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



Referencia: 032406003

Ficha Técnica

Producto: Fraser Broth C/2 - 3X3 L

Control de Calidad

Control Físico/Químico

Color : Marrón-amarillento

pH: 7,2 ± 0,2 a 25°C

Control de Fertilidad

Dosificar Tubos - Inocular 100±20 UFC para Productividad o 10⁴-10⁶ UFC para 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)

L. monocytogenes ATCC® 13932, WDCM 00021

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)

Bueno. Crecimiento >10Exp. 7 ufc/ml

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.

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.e