

E.E. BROTH

PREPARAZIONE

Sospendere 45 g di polvere in 1 litro di acqua distillata o deionizzata. Sterilizzare in autoclave a 121°C per 15 minuti. Non surriscaldare.

IMPIEGO

E.E. BROTH è un terreno raccomandato per l'arricchimento selettivo degli enterobatteri negli alimenti. Il verde brillante ed i sali di bile inibiscono la crescita dei batteri Gram-positivi.

CARATTERISTICHE CULTURALI DOPO 24 ORE DI INCUBAZIONE A 37°C

Microrganismo	Crescita	Colore colonie
<i>Enterobacter aerogenes</i>	buona o eccellente	giallo
<i>Escherichia coli</i>	buona o eccellente	giallo
<i>Proteus mirabilis</i>	buona o eccellente	giallo
<i>Shigella boydii</i>	buona o eccellente	giallo
<i>Staphylococcus aureus</i>	inibita	-
<i>Salmonella enteritidis</i>	buona o eccellente	giallo

FORMULA (grammi per litro)

Peptone.....	10
Bile di Bue.....	20
Glucosio.....	5
Sodio Fosfato dibasico.....	8
Potassio Fosfato monobasico.....	2
Verde Brillante.....	0.001
pH = 7.2 ± 0.2	

PREPARATION

Suspend 45 gr. of powder in 1 litre of distilled or deionized water. Sterilize in the autoclave at 121°C for 5 minutes. Do not overheat as the medium is sensitive to heat.

USE

E.E. BROTH is a medium recommended for the selective enrichment of the enterobacteria in foods. The brilliant green and the bile salts inhibit the growth of Gram-positive bacteria.

CULTURAL CHARACTERISTICS AFTER 24 HOURS OF INCUBATION AT 37°C

Microorganism	Growth	Colonies colour
<i>Enterobacter aerogenes</i>	good to excellent	yellow
<i>Escherichia coli</i>	good to excellent	yellow
<i>Proteus mirabilis</i>	good to excellent	yellow
<i>Shigella boydii</i>	good to excellent	yellow
<i>Staphylococcus aureus</i>	inhibited	-
<i>Salmonella enteritidis</i>	good to excellent	yellow

FORMULA (grams per litre)

Peptone.....	10
Oxbile.....	20
Dextrose.....	5
Disodium Phosphate.....	8
Monopotassium Phosphate.....	2
Brilliant Green.....	0.001
pH = 7.2 ± 0.2	

PRODOTTO PRODUCT	CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING
E.E. BROTH	610017	500 g. DCM
E.E. BROTH	620017	100 g. DCM
E.E. BROTH	402480**	6 FL x 100ml

DCM = TERRENI DI COLTURA DISIDRATATI / DEHYDRATED CULTURE MEDIA
 PS = PIASTRE PETRI / PETRI DISHES
 PV = PROVETTE / TUBES
 FL = FLACONI / BOTTLES

BIBLIOGRAPHY

1. ICMSF (1978). *Microorganisms in Foods: Their Significance and Methods of Enumeration*, 2nd Ed.
2. Mossel D.A.A., Visser M. and Connelissen A.M.R. (1963). *The Examination of Foods for the Enterobacteriaceae Using a Test of the Type Generally Adopted for the Detection of Salmonella*. J. Appl. Bact. 26, 444.