

M.R.S. BROTH

PREPARAZIONE

Sciogliere 54.2 g di polvere in 1 litro di acqua distillata o deionizzata ed aggiungere 1 ml di tween 80. Scaldare fino a completa dissoluzione. Distribuire in provette e sterilizzare in autoclave a 121°C per 15 minuti.

IMPIEGO

M.R.S. BROTH è un terreno raccomandato per l'isolamento e la coltivazione dei lattobacilli da campioni clinici ed alimentari. L'ammonio citrato e il sodio acetato inibiscono la crescita di molti batteri, inclusi quelli Gram-negativi, muffe e membri della flora microbica orale, eccetto i lattobacilli.

CARATTERISTICHE CULTURALI DOPO 24 ORE DI INCUBAZIONE A 37°C

Microrganismo	Crescita
<i>Lactobacillus fermentum</i>	buona o eccellente
<i>Lactobacillus leichmannii</i>	buona o eccellente
<i>Lactobacillus spp</i>	buona o eccellente

FORMULA (grammi per litro)

Peptospecial.....	10
Estratto di Carne.....	10
Estratto di Lievito.....	5
Glucosio.....	20
Ammonio Citrato.....	2
Sodio Acetato.....	5
Magnesio Solfato.....	0.1
Manganese Solfato.....	0.05
Sodio Fosfato dibasico.....	2

pH = 6.4 ± 0.2

PREPARATION

Suspend 54,2 gr of powder in 1 litre of distilled or deionized water and add 1 ml of tween 80. Heat until completely dissolved. Dispense in tubes and sterilize in the autoclave at 121°C for 15 minutes.

USE

M.R.S. BROTH is a medium recommended for the isolation and cultivation of lactobacilli from clinical and food specimens and dairy products. Ammonium citrate and sodium acetate inhibit the growth of many bacteria including Gram-negative bacteria, moulds and strains of the oral microbic flora with the exception of lactobacilli.

CULTURAL CHARACTERISTICS AFTER 24 HOURS OF INCUBATION AT 37°C

Microorganism	Growth
<i>Lactobacillus fermentum</i>	good to excellent
<i>Lactobacillus leichmannii</i>	good to excellent
<i>Lactobacillus spp</i>	good to excellent

FORMULA (grams per litre)

Peptospecial.....	10
Beef Extract.....	10
Yeast Extract.....	5
Dextrose.....	20
Ammonium Citrate.....	2
Sodium Acetate.....	5
Magnesium Sulfate.....	0.1
Manganese Sulfate.....	0.05
Disodium Phosphate.....	2

pH = 6.4 ± 0.2

PRODOTTO PRODUCT	CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING
M.R.S. BROTH	610025	500 g. DCM
M.R.S. BROTH	620025	100 g. DCM

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

BIBLIOGRAPHY

1. De Man J.C., Rogosa M. and Sharpe M.E. (1960). An Improved Medium for the Cultivation of Lactobacilli. *J. App. Bacteriol.*, 23 (1); 130-135.
2. Sharpe M.E., Freyer T.F. and Smith D.G. (1966). Identification of the Lactic-Acid Bacteria. In: *Identification Methods for Microbiologists. Part A.* (Gibbs B.M. and Skinner F.A. eds.). London and New York, Academic Press. Pages 65-79