

M.R.S. – IM AGAR + MALTOSE

PREPARAZIONE

Sciogliere 55.75 g di polvere in 1 litro di acqua distillata o deionizzata. Scaldare fino a completa dissoluzione. Aggiungere 1 ml/l di tween 80. Autoclavare a 121°C per 15 minuti.

IMPIEGO

M.R.S. – IM AGAR + MALTOSE è un terreno per l'isolamento dei lattobacilli di origine orale, alimentare, fecale ed altro.

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)

| | |
|--------------------------------|-------|
| Tryptone..... | 10 |
| Estratto di Lievito..... | 0.5 |
| Potassio Fosfato dibasico..... | 0.2 |
| Maltosio..... | 20 |
| Sodio Acetato..... | 3 |
| Ammonio Citrato..... | 2 |
| Magnesio Solfato..... | 0.1 |
| Manganese Solfato..... | 0.005 |
| Agar..... | 13 |
| pH = 6.9 ± 0.2 | |

PREPARATION

Suspend 55.75 gr of powder in 1 litre of distilled or deionized water. Heat until completely dissolved. Add 1 ml/l of tween 80. Autoclave at 121°C for 15 minutes.

USE

M.R.S. - IM AGAR + MALTOSE is a medium for the isolation of lactobacilli in oral, food, faecal and other specimens.

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)

| | |
|----------------------------|-------|
| Tryptone..... | 10 |
| Yeast Extract..... | 0.5 |
| Dipotassium Phosphate..... | 0.2 |
| Maltose..... | 20 |
| Sodium Acetate..... | 3 |
| Ammonium Citrate..... | 2 |
| Magnesium Sulfate..... | 0.1 |
| Manganese Sulfate..... | 0.005 |
| Agar..... | 13 |
| pH = 6.9 ± 0.2 | |

| PRODOTTO PRODUCT | CODICE CODE | CONFEZIONE PACKAGING |
|----------------------------|----------------|-------------------------|
| M.R.S. – IM AGAR + MALTOSE | 610067 | 500 g. DCM |
| M.R.S. – IM AGAR + MALTOSE | 620067 | 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.