

M.R.S.V. MEDIUM

PREPARAZIONE

Sciogliere 31.7 g di polvere in 1 litro di acqua distillata o deionizzata. Portare all'ebollizione fino a completa dissoluzione. Continuare l'ebollizione per 2 minuti. Distribuire, in asepsi, in flaconi sterili. NON AUTOCLAVARE.

IMPIEGO

M.R.S.V. MEDIUM è un terreno semisolido per la ricerca di *Salmonella spp.* negli alimenti. La selettività del terreno è data dal verde malachite ed al magnesio cloruro.

CARATTERISTICHE CULTURALI DOPO 24 ORE DI INCUBAZIONE A 42°C

Microrganismo	Crescita	Colore colonie
<i>Salm. typhimurium</i>	buona o eccellente	biancastre nel punto di inoculo, circondate da un alone opaco
<i>Salm. enteritidis</i>	buona o eccellente	biancastre nel punto di inoculo, circondate da un alone opaco
<i>Escherichia coli</i>	inibita	
<i>Staph. aureus</i>	inibita	

FORMULA (grammi per litro)

Tryptone.....	4.6
Idrolisato Acido di Caseina.....	4.6
Sodio Cloruro.....	7.3
Potassio Fosfato monobasico.....	1.5
Magnesio Cloruro.....	10
Verde Malachite.....	37
Agar.....	2.7
pH = 5.2 ± 0.2	

PREPARATION

Suspend 31.7 gr of powder in 1 litre of distilled or deionized water. Bring to boiling until complete dissolution. Continue boiling for 2 minutes. Aseptically dispense in sterile flasks. DO NOT AUTOCLAVE.

USE

M.R.S.V. MEDIUM is a semisolid medium used for the isolation of *Salmonella spp.* in foods. Selectivity of the medium is due to malachite green and magnesium chloride.

CULTURAL CHARACTERISTICS AFTER 24 HOURS OF INCUBATION AT 42°C

Microorganism	Growth	Colonies colour
<i>Salm. typhimurium</i>	good to excellent	whitish at the point of inoculation, surrounded by an opaque halo
<i>Salm. enteritidis</i>	good to excellent	whitish colonies at the point of inoculation, surrounded by an opaque halo
<i>Escherichia coli</i>	inhibited	
<i>Staph. aureus</i>	inhibited	

FORMULA (grams per litre)

Tryptone.....	4.6
Acid Hydrolysate of Casein.....	4.6
Sodium Chloride.....	7.3
Monopotassium Phosphate.....	1.5
Magnesium Chloride.....	10
Malachite Green.....	37
Agar.....	2.7
pH = 5.2 ± 0.2	

PRODOTTO PRODUCT	CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING
M.R.S.V. MEDIUM	610018	500 g. DCM
M.R.S.V. MEDIUM	620018	100 g. DCM
M.R.S.V. MEDIUM	10049**	20 PS
M.R.S.V. MEDIUM	10049*	100 PS

DCM = TERRENI DI COLTURA
DISIDRATATI / DEHYDRATED
CULTURE MEDIA

PS = PIASTRE PETRI / PETRI
DISHES

PV = PROVETTE / TUBES

FL = FLACONI / BOTTLES

BIBLIOGRAPHY

1. De Smedt J.M., Bolderdijk R.F., Rappold H. and Lautenschlaeger D. (1986). Rapid *Salmonella* Detection in Foods by Motility Enrichment on a Modified Semi-Solid Rappaport Vassiliadis Medium. *J. of Food. Prot.*, 49:510-514.
2. De Smedt J.M., Bolderdijk R.F. (1987). Dynamics of *Salmonella* Isolation with Modified Semi-Solid Rappaport Vassiliadis Medium. *J. of Food. Prot.*, 50:658-661.