

# M17 AGAR

## PREPARAZIONE

Sciogliere 57.25 g di polvere in 1 litro di acqua distillata o deionizzata. Scaldare fino a completa dissoluzione. Sterilizzare in autoclave a 121°C per 15 minuti. Raffreddare a 50°C. Miscelare bene.

## IMPIEGO

M17 AGAR è un terreno utilizzato per il conteggio degli streptococchi lattici nello yogurt, formaggi e altri prodotti caseari.

## CARATTERISTICHE COLTURALI DOPO 18-48 ORE DI INCUBAZIONE A 37°C

Microrganismo	Crescita
<i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>cremoris</i>	buona
<i>Streptococcus thermophilus</i>	buona

## FORMULA (grammi per litro)

Tryptone.....	2.5
Peptone.....	2.5
Peptone di Soia.....	5
Estratto di Carne.....	5
Estratto di Lievito.....	2.5
Lattosio.....	5
Acido Ascorbico.....	0.5
Magnesio Solfato.....	0.25
Sodio Glicerofosfato dibasico.....	19
Agar.....	15

pH = 7.2 ± 0.2

## PREPARATION

Suspend 57.25 gr of powder in 1 litre of distilled or deionized water. Heat until completely dissolved. Autoclave at 121°C for 15 minutes. Cool to 50°C. Mix well.

## USE

M17 AGAR is used for enumerating lactic streptococci in yogurt, cheese starters and other dairy products.

## CULTURAL CHARACTERISTICS AFTER 18-48 HOURS OF INCUBATION AT 37°C

Microorganisms	Growth
<i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>cremoris</i>	good
<i>Streptococcus thermophilus</i>	good

## FORMULA (grams per litre)

Tryptone.....	2.5
Peptone.....	2.5
Soytone.....	5
Beef Extract.....	5
Yeast Extract.....	2.5
Lactose.....	5
Ascorbic Acid.....	0.5
Magnesium Sulfate.....	0.25
Disodium Glycerophosphate.....	19
Agar.....	15

pH = 7.2 ± 0.2

PRODOTTO PRODUCT	CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING
M17 AGAR	610192	500 g. DCM

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

## BIBLIOGRAPHY

1. Reiter B. and Oram J.D. (1962). Nutritional studies on cheese starters. I. vitamin and amino acid requirements of single strain starters. *J. Dairy Res.* 29:63-77.
2. International Dairy Federation. (1981). Identification and enumeration of microorganisms in fermented milks. Joint IDF/ISO/AOAC Group E44.