

MUELLER KAUFFMANN BROTH

PREPARAZIONE

Sciogliere 82 g di polvere in 1 litro di acqua distillata o deionizzata. Scaldare fino a completa dissoluzione e portare all'ebollizione. Raffreddare a 45°C. Aggiungere 19 ml di soluzione iodica e 9.5 ml di una soluzione allo 0.1% di verde brillante. Miscelare bene e distribuire in provetta sterile.

SOLUZIONE IODICA

Iodio..... 20 g
Potassio Ioduro..... 25 g
Acqua Distillata q.b.a..... 100 ml

SOLUZIONE VERDE BRILLANTE

Verde Brillante..... 0.1 g
Acqua Distillata..... 100 ml

IMPIEGO

MUELLER KAUFFMANN BROTH è un brodo utilizzato per l'arricchimento selettivo delle salmonelle nei campioni di alimentari e nelle acque. L'ordinanza ministeriale del 11/10/1978 raccomanda l'uso di questo terreno per la ricerca delle salmonelle nel latte, gelati e prodotti a base d'uovo pastorizzati. Il terreno viene usato insieme al Selenite Cystine Broth per l'arricchimento selettivo eseguito a 43°C per 48 ore preceduto da un'arricchimento non selettivo in Buffered Peptone Water

CARATTERISTICHE CULTURALI DOPO 24 ORE DI INCUBAZIONE A 37 °C

Microrganismo	Crescita
<i>Salmonella typhi</i>	buona o eccellente
<i>Salmonella typhimurium</i>	buona o eccellente
<i>Escherichia coli</i>	buona o eccellente

FORMULA (grammi per litro)

Sodio Cloruro.....	2.3
Sodio Tiosolfato.....	40.7
Calcio Carbonato.....	25
Sali di Bile.....	4.7
Peptone di Soia.....	2.3
Tryptocasein.....	7

PREPARATION

Suspend 82 gr of powder in 1 litre of distilled or deionized water. Heat until completely dissolved and bring to boiling. Cool to 45°C. Add 19 ml of iodine solution and 9.5 ml of 0,1% brilliant green solution. Mix well and dispense into sterile tube.

IODIC SOLUTION

Iodine..... 20 g
Potassium Iodide..... 25 g
Distilled Water to..... 100 ml

BRILLIANT GREEN SOLUTION

Brilliant Green..... 0.1 g
Distilled Water..... 100 ml

USE

MUELLER KAUFFMAN BROTH is used for selective enrichment of salmonellae in food and water specimens. The ministerial decree dated 11/10/1978 recommends use of this medium for the research of salmonellae in milk, ice-cream and egg based pasteurized products. The medium is used together with Selenite Cystine Broth for a selective enrichment at 43°C for 48 hours preceded by a non selective enrichment in Buffered Peptone Water.

CULTURAL CHARACTERISTICS AFTER 24 HOURS OF INCUBATION AT 37 °C

Microorganisms	Growth
<i>Salmonella typhi</i>	good to excellent
<i>Salmonella typhimurium</i>	good to excellent
<i>Escherichia coli</i>	good to excellent

FORMULA (grams per litre)

Sodium Chloride.....	2.3
Sodium Thiosulfate.....	40.7
Calcium Carbonate.....	25
Bile Salts.....	4.7
Soytone.....	2.3
Tryptocasein.....	7

PRODOTTO PRODUCT	CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING
MUELLER KAUFFMANN BROTH	610035	500 g. DCM
MUELLER KAUFFMANN BROTH	620035	100 g. DCM
MUELLER KAUFFMANN BROTH	20108	10 PV
MUELLER KAUFFMANN BROTH	402030	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. Anon (1975). *Meat and Meat Products. Detection of Salmonelle. International Standard 190 3566-1795 (E)* Geneva: International Organization for Standardization.
2. O.M. 11 - 10 - 78: *Limiti di Cariche Microbiche Tollerabili in Determinate Sostanze Alimentari e Bevande. Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n. 546 del 13-12-78.*