

# PEPTONE WATER

## PREPARAZIONE

Sciogliere 15 g di polvere in 1 litro di acqua distillata o deionizzata. Scaldare fino a completa dissoluzione e sterilizzare in autoclave a 121°C per 15 minuti.

## IMPIEGO

PEPTONE WATER è un terreno contenente un'elevata quantità di triptofano, utilizzato per la determinazione della produzione di indolo da parte di alcune specie batteriche. La capacità di metabolizzare il triptofano con formazione di indolo, viene rilevata con l'aggiunta del reattivo di Kovac's.

## CARATTERISTICHE COLTURALI DOPO 18-24 ORE DI INCUBAZIONE A 37°C

Microrganismo	Crescita	Produzione di indolo
<i>Escherichia coli</i>	buona	+
<i>Salmonella enteritidis</i>	buona o eccellente	-
<i>Salmonella enteritidis</i>	buona	-

## FORMULA (grammi per litro)

Tryptone.....	10
Sodio Cloruro.....	5
pH = 7,2 ± 0,2	

## PREPARATION

Suspend 15 gr of powder in 1 litre of distilled or deionized water. Heat until completely dissolved and sterilize in the autoclave at 121°C for 15 minutes.

## USE

PEPTONE WATER is a medium containing a large quantity of tryptophane and is used for determining indole production by certain bacteria species. The ability to metabolize tryptophane and produce indole is determined with the addition of Kovac's reagent.

## CULTURAL CHARACTERISTICS AFTER 18-24 HOURS OF INCUBATION AT 37°C

Microrganism	Growth	Indole production
<i>Escherichia coli</i>	good	+
<i>Salmonella enteritidis</i>	good to excellent	-
<i>Salmonella enteritidis</i>	good	-

## FORMULA (grams per litre)

Tryptone.....	10
Sodium Chloride.....	5
pH = 7,2 ± 0,2	

PRODOTTO PRODUCT	CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING
PETONE WATER	610038	500 g. DCM
PETONE WATER	620038	100 g. DCM
PETONE WATER	20098	10 PV
PETONE WATER	402130	6 FL x 100ml

DCM = TERRENI DI COLTURA  
DISIDRATATI / DEHYDRATED  
COLTURE MEDIA

PS = PIASTRE PETRI / PETRI  
DISHES

PV = PROVETTE / TUBES

FL = FLACONI / BOTTLES

## BIBLIOGRAPHY

1. Cowan and Steel's. *Manual for the Identification of Medical Bacteria*. 2<sup>nd</sup> edition. Cambridge University press (1974).
2. ICMSF (1978). *Microrganisms in Foods: Their Significance and Methods of Enumeration*, 2<sup>nd</sup> ed.