

REINFORCED CLOSTRIDIAL AGAR

PREPARAZIONE

Sciogliere 52.6 g di polvere in 1 litro di acqua distillata o deionizzata. Portare all'ebollizione fino a completa dissoluzione. Autoclavare a 115°C per 15 minuti.

IMPIEGO

REINFORCED CLOSTRIDIAL AGAR è un terreno impiegato per la coltivazione e il conteggio di clostridii, batteri anaerobi ed altre specie batteriche da campioni alimentari e clinici.

CARATTERISTICHE COLTURALI DOPO 40-48 ORE DI INCUBAZIONE A 35 ± 2°C

Microrganismo	Crescita
<i>Bacteroides fragilis</i>	buona
<i>Clostridium botulinum</i>	buona
<i>Clostridium perfringens</i>	buona

FORMULA (grammi per litro)

Peptone.....	10
Estratto di Lievito.....	3
Estratto di Carne.....	10
Glucosio.....	5
Amido.....	1
Sodio Cloruro.....	5
Sodio Acetato.....	3
L-Cisteina.....	0.5
Agar.....	15

pH = 6.8 ± 0.2

PREPARATION

Suspend 52.6 gr of powder in 1 litre of distilled or deionized water. Heat to boiling to dissolve completely. Autoclave at 115°C for 15 minutes.

USE

REINFORCED CLOSTRIDIAL AGAR is used for cultivating and enumerating clostridia, other anaerobes and other species of bacteria from foods and clinical specimens.

CULTURAL CHARACTERISTICS AFTER 40-48 HOURS OF INCUBATION AT 35 ± 2°C

Microorganism	Growth
<i>Bacteroides fragilis</i>	good
<i>Clostridium botulinum</i>	good
<i>Clostridium perfringens</i>	good

FORMULA (grams per litre)

Peptone.....	10
Yeast Extract.....	3
Beef Extract.....	10
Dextrose.....	5
Starch.....	1
Sodium Chloride.....	5
Sodium Acetate.....	3
L-Cysteine.....	0.5
Agar.....	15

pH = 6.8 ± 0.2

PRODOTTO PRODUCT	CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING
REINFORCED CLOSTRIDIAL AGAR	610096	500 g. DCM
REINFORCED CLOSTRIDIAL AGAR	620096	100 g. DCM

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

BIBLIOGRAPHY

1. MacFaddin J.F. 1985. *Media for isolation-cultivation-identification-maintenance of medical bacteria*, vol. 1, p. 660-668. Williams & Wilkins, Baltimore, MD.
2. Hirsch A. and E. Grinstead. 1954. *Methods for the growth and enumeration of anaerobic spore formers from cheese, with observations on the effect of nisin*. J. Dairy Res. 21:101-110.