

SELENITE CYSTINE BROTH

PREPARAZIONE

Sciogliere 23 g di polvere in 1 litro di acqua distillata o deionizzata. Scaldare fino a completa dissoluzione. Distribuire in piastre Petri sterili. Non autoclavare ed evitare il surriscaldamento.

IMPIEGO

SELENITE CYSTINE BROTH è un terreno impiegato per l'arricchimento selettivo delle salmonelle negli alimenti, feci, prodotti farmaceutici ed altri campioni. Il selenito di sodio presente nel terreno rallenta, nelle prime 6-12 ore di incubazione, la moltiplicazione della maggior parte dei coliformi ed enterococchi. Questa formulazione contenente cistina è stata proposta come terreno di arricchimento per l'isolamento delle salmonelle negli alimenti.

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

Microrganismo	Crescita
<i>Escherichia coli</i>	parzialmente inibita
<i>Salmonella cholerasuis</i>	buona o eccellente
<i>Salmonella typhi</i>	eccellente
<i>Salmonella pullorum</i>	buona o eccellente

FORMULA (grammi per litro)

Tryptone.....	5
Lattosio.....	4
Tampone Fosfato.....	10
Sodio Selenito.....	4
L-Cistina.....	0.01
pH = 7.0 ± 0.1	

PREPARATION

Suspend 23 gr of powder in 1 litre of distilled or deionized water. Heat until completely dissolved. Dispense into sterile Petri dishes. Do not sterilize in the autoclave and avoid overheating.

USE

SELENITE CYSTINE BROTH is used for selective enrichment of *Salmonella* in food, faeces, pharmaceutical products and other specimens. During the first 6-12 hours of incubation, the sodium selenite in the medium slows down the proliferation of coliform bacteria and enterococci. This formulation containing cystine has been proposed as enrichment medium for the isolation of *Salmonella* in foods.

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

Microorganism	Growth
<i>Escherichia coli</i>	partially inhibited
<i>Salmonella cholerasuis</i>	good to excellent
<i>Salmonella typhi</i>	excellent
<i>Salmonella pullorum</i>	good to excellent

FORMULA (grams per litre)

Tryptone.....	5
Lactose.....	4
Phosphate Buffer.....	10
Sodium Selenite.....	4
L-Cystine.....	0.01
pH = 7.0 ± 0.1	

PRODOTTO PRODUCT	CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING
SELENITE CYSTINE BROTH	610150	500 g. DCM
SELENITE CYSTINE BROTH	620150	100 g. DCM
SELENITE CYSTINE BROTH	22110	10 PV
SELENITE CYSTINE BROTH	402390	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. APHA (1975). *Compendium of methods for the microbiological examination of foods.*
2. ICMSF (1978). *Microorganisms in foods: their significance and methods of enumeration, 2nd edition.*