

TRYPTONE SULFITE NEOMYCIN AGAR

PREPARAZIONE

Sciogliere 41.6 g di polvere in 1 litro di acqua distillata o deionizzata. Scaldare fino a completa dissoluzione. Distribuire in provette ed autoclavare a 115°C per 15 minuti.

IMPIEGO

TRYPTONE SULFITE NEOMYCIN AGAR è un terreno utilizzato per l'isolamento ed il conteggio dei clostridii anaerobi solfito riduttori, soprattutto *Clostridium perfringens*, negli alimenti. La neomicina e la polimixina B inibiscono la crescita degli enterobatteri e, parzialmente, di *Clostridium bifementans*.

CARATTERISTICHE CULTURALI DOPO 24 ORE DI INCUBAZIONE A 46°C

Microrganismo	Crescita
<i>Escherichia coli</i>	inibita
<i>Clostridium perfringens</i>	buona con alone nero

FORMULA (grammi per litro)

Tryptone.....	15
Estratto di Lievito.....	10
Sodio Solfito.....	1
Ammonio Ferro Citrato.....	0.5
Neomicina.....	0.076
Polimixina B.....	0.02
Agar.....	15

pH = 7.2 ± 0.2

PREPARATION

Suspend 41.6 gr of powder in 1 litre of distilled or deionized water. Heat until completely dissolved. Dispense into tubes and autoclave at 115°C for 15 minutes.

USE

TRYPTONE SULFITE NEOMYCIN AGAR is used for isolating and enumerating anaerobes sulfite reducing clostridia, especially *Clostridium perfringens*, in foods. Neomycin and polymyxin B inhibit the growth of enterobacteria and, partially, *Clostridium bifementans*.

CULTURAL CHARACTERISTICS AFTER 24 HOURS OF INCUBATION AT 46°C

Microorganism	Growth
<i>Escherichia coli</i>	inhibited
<i>Clostridium perfringens</i>	good with black halo

FORMULA (grams per litre)

Tryptone.....	15
Yeast Extract.....	10
Sodium Sulfite.....	1
Ammonium Ferric Citrate.....	0.5
Neomycin.....	0.076
Polymyxin B.....	0.02
Agar.....	15

pH = 7.2 ± 0.2

PRODOTTO PRODUCT	CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING
TRYPTONE SULFITE NEOMYCIN AGAR	610074	500 g. DCM
TRYPTONE SULFITE NEOMYCIN AGAR	620074	100 g. DCM

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

BIBLIOGRAPHY

Mossel D.A.A. 1959. Enumeration of sulfite reducing clostridia in foods. J. Sci. Food Agr. 662-669.