

VIOLET RED BILE LACTOSE AGAR

PREPARAZIONE

Sciogliere 41.5 g di polvere in 1 litro di acqua distillata o deionizzata. Portare all'ebollizione sotto agitazione. Raffreddare a 50°C e trasferire in piastre Petri sterili. NON AUTOCLAVARE. EVITARE IL SURRISCALDAMENTO.

IMPIEGO

VIOLET RED BILE LACTOSE AGAR è un terreno selettivo e differenziale utilizzato per l'isolamento ed il conteggio degli enterobatteri negli alimenti, latte e prodotti caseari. I sali biliari ed il cristal violetto inibiscono la crescita dei batteri Gram-positivi. La fermentazione del lattosio da parte degli enterobatteri provoca l'acidificazione del mezzo con conseguente viraggio al rosso-porpora dell'indicatore e precipitazione dei sali biliari.

CARATTERISTICHE COLTURALI DOPO 24 ORE DI INCUBAZIONE A 37°C

Microrganismo	Crescita	Colonie
<i>E. coli</i>	buona	rosso-viola con alone di precipitazione
<i>Ent. aerogenes</i>	buona	rosa
<i>P. mirabilis</i>	buona	incolore
<i>Salm. enteritidis</i>	buona	incolore
<i>Staph. aureus</i>	inibita	
<i>Strept. faecalis</i>	inibita	

FORMULA (grammi per litro)

Peptone.....	7
Estratto di Lievito.....	3
Sodio Cloruro.....	5
Sali di Bile n.3.....	1.5
Lattosio.....	10
Rosso Neutro.....	0.03
Cristalvioletto.....	0.002
Agar.....	15
pH = 7.4 ± 0.2	

PREPARATION

Suspend 41,5 gr of powder in 1 litre of distilled or deionized water. Heat to boiling while shaking. Cool to 50°C and transfer into sterile Petri dishes. DO NOT STERILIZE IN THE AUTOCLAVE. AVOID OVERHEATING.

USE

VIOLET RED BILE LACTOSE AGAR is a selective and differential medium used for the isolation and enumeration of coliform bacteria in foods, milk and dairy products. Biliary salts and crystal violet inhibit the growth of Gram-positive bacteria. The lactose fermentation by the coliform bacteria causes acidification of the medium with consequent color change of the indicator towards red-purple and precipitation of the biliary salts.

CULTURAL CHARACTERISTICS AFTER 24 HOURS OF INCUBATION AT 37°C

Microorganism	Growth	Colonies colour
<i>E. coli</i>	good	red-violet with halo of precipitation
<i>Ent. aerogenes</i>	good	pink
<i>P. mirabilis</i>	good	colourless
<i>Salm. enteritidis</i>	good	colourless
<i>Staph. aureus</i>	inhibited	
<i>Strept. faecalis</i>	inhibited	

FORMULA (grams per litre)

Peptone.....	7
Yeast Extract.....	3
Sodium Chloride.....	5
Bile Salts n.3.....	1.5
Lactose.....	10
Neutral Red.....	0.03
Crystal Violet.....	0.002
Agar.....	15
pH = 7.4 ± 0.2	

PRODOTTO PRODUCT	CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING
VIOLET RED BILE LACTOSE AGAR	610058	500 g. DCM
VIOLET RED BILE LACTOSE AGAR	620058	100 g. DCM
VIOLET RED BILE LACTOSE AGAR	6100585	5 kg. DCM
VIOLET RED BILE LACTOSE AGAR	11183	20 PS
VIOLET RED BILE LACTOSE AGAR	11183*	100 PS
VIOLET RED BILE LACTOSE AGAR	15326	20 PS rodac

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

BIBLIOGRAPHY

1. APHA (1985). *Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods*, 2nd Edition.
2. ICMSF (1979). *Microrganisms in Foods: Their Significance and Methods of Enumeration*, 2nd Edition.