

DEXTROSE AGAR

PREPARAZIONE

Sospendere 44.4 g di polvere in 1 litro di acqua distillata o deionizzata. Scaldare all'ebollizione fino a completa dissoluzione. Sterilizzare in autoclave a 121°C per 15 minutes. Distribuire come desiderato.

IMPIEGO

DEXTROSE AGAR è un terreno raccomandato per la coltivazione di una larga varietà di microrganismi. Esso è soprattutto adatto per la preparazione di DEXTROSE BLOOD AGAR.

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

Microrganismo	Crescita
<i>Bordetella pertussis</i>	buona o eccellente
<i>Clostridium perfringens</i>	scarsa o buona
<i>Neisseria gonorrhoeae</i>	buona o eccellente
<i>Neisseria meningitidis</i>	buona o eccellente
<i>Streptococcus pneumoniae</i>	buona o eccellente
<i>Streptococcus pyogenes</i>	buona o eccellente

FORMULA (grams per litre)

Estratto di Carne.....	3
Tryptose.....	10
Glucosio.....	10
Sodio Cloruro.....	5
Agar.....	15
pH = 7.2 ± 0.2	

PREPARATION

Suspend 44.4 gr. of powder in 1 litre of distilled deionizzata water. Heat to boiling to dissolve completly. Sterilize in the autoclave at 121°C for 15 minutes. Dispense as desired.

USE

DEXTROSE AGAR is recommended for the cultivation of a wide variety of microorganisms. It is especially adapted for preparing DEXTROSE BLOOD AGAR.

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

Microorganism	Growth
<i>Bordetella pertussis</i>	good to excellent
<i>Clostridium perfringens</i>	fair to good
<i>Neisseria gonorrhoeae</i>	good to excellent
<i>Neisseria meningitidis</i>	good to excellent
<i>Streptococcus pneumoniae</i>	good to excellent
<i>Streptococcus pyogenes</i>	good to excellent

FORMULA (grams per litre)

Beef Extract.....	3
Tryptose.....	10
Dextrose.....	10
Sodium Chloride.....	5
Agar.....	15
pH = 7.2 ± 0.2	

PRODOTTO PRODUCT	CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING
DEXTROSE AGAR	610002	500 g. DCM
DEXTROSE AGAR	620002	100 g. DCM

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

BIBLIOGRAPHY

APHA (1976). *Compendium of Methods for Microbiological Examination of Foods.*