

GIOLITTI CANTONI BROTH BASE

PREPARAZIONE

Sospendere 54.2 g di polvere in 1 litro di acqua distillata o deionizzata. Scaldare fino a completa dissoluzione. Distribuire un'aliquota di 19 ml in provette 20x200. Sterilizzare in autoclave a 121°C per 15 minuti. Raffreddare a 15-30°C. Aggiungere, in asepsi, 0.3 ml di una soluzione al 3.5% di potassio tellurito. Miscelare bene.

IMPIEGO

GIOLITTI CANTONI BROTH BASE è un terreno per l'arricchimento di *Staphylococcus aureus* dagli alimenti. Il terreno è raccomandato per determinare *Staphylococcus aureus* nel latte ed altri alimenti per l'infanzia.

CARATTERISTICHE COLTURALI DOPO 40-48 ORE DI INCUBAZIONE A 37°C

Microrganismo	Crescita	Aspetto
<i>Escherichia coli</i>	inibita	nessun annerimento
<i>Micrococcus luteus</i>	inibita	nessun annerimento
<i>Staphylococcus aureus</i>	buona	annerimento

FORMULA (grams per litre)

Tryptone.....	10
Estratto di Carne.....	5
Estratto di Lievito.....	5
Mannitolo.....	20
Sodio Cloruro.....	5
Litio Cloruro.....	5
Glicina.....	1.2
Sodio Piruvato.....	3
pH = 6.9 ± 0.2	

PREPARATION

Suspend 54.2 gr. of powder in 1 litre of distilled water. Warm gently to completely dissolved. Dispense 19 ml amounts into 20x200 mm tubes. Autoclave at 121°C for 15 minutes. Cool to 15-30°C. Aseptically add 0.3 ml potassium tellurite solution 3.5% per 19 ml tube. Mix well.

USE

GIOLITTI CANTONI BROTH BASE is a medium used for enrichment of *Staphylococcus aureus* from foods. The medium is recommended for detecting *Staphylococcus aureus* in dries milk and other infant foods.

CULTURAL CHARACTERISTICS AFTER 40-48 HOURS OF INCUBATION AT 37°C

Microorganism	Growth	Appearance
<i>Escherichia coli</i>	inhibited	no blackening
<i>Micrococcus luteus</i>	inhibited	no blackening
<i>Staphylococcus aureus</i>	good	blackening

FORMULA (grams per litre)

Tryptone.....	10
Beef Extract.....	5
Yeast Extract.....	5
Mannitol.....	20
Sodium Chloride.....	5
Lithium Chloride.....	5
Glycine.....	1.2
Sodium Pyruvate.....	3
pH = 6.9 ± 0.2	

PRODOTTO PRODUCT	CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING
GIOLITTI CANTONI BROTH BASE	610100	500 g. DCM
GIOLITTI CANTONI BROTH BASE	620100	100 g. DCM

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

BIBLIOGRAPHY

1. Giolitti G. and Cantoni C. (1966). A medium for the isolation of staphylococci from foodstuffs. *J. Appl. Bacteriol.* 29: 395-398.
2. Mossel D.A.A., Harrewijn G.A. and Elzebroek J.M. (1973). UNICEF.
3. International Dairy Federation. (1978). IDF Standard 60A: 1978. International Dairy Federation.
4. Flowers R.S., Andrews W., Donnelly C.W. and Koenig E. (1993). Pathogens in milk and milk products, p. 103-212. In R.T. Marshall (ed.). Standard methods for the microbiological examination of dairy products, 16th ed. American Public Health Association, Washington, D.C.