

# LAURYL TRYPTOSE BROTH

## PREPARAZIONE

Sospendere 35.6 g di polvere in 1 litro di acqua distillata o deionizzata. Warm fino a completa dissoluzione. Distribuire in provette contenenti fiale di fermentazione capovolte. Autoclavare a 121°C per 15 minuti.

## IMPIEGO

LAURYL TRYPTOSE BROTH è un terreno utilizzato per la determinazione dei coliformi nelle acque e acque di scarico.

## PREPARATION

Suspend 35.6 gr of powder in 1 litre of distilled or deionized water. Warm slightly to completely dissolved. Dispense into tubes containing inverted fermentation vials. Autoclave at 121°C for 15 minutes.

## USE

LAURYL TRYPTOSE BROTH is used for detecting coliform organisms in water and wastewater.

## CARATTERISTICHE CULTURALI DOPO 24 ORE DI INCUBAZIONE A 37°C

Microrganismo	Crescita	Produzione di gas
<i>Escherichia coli</i>	buona	+
<i>Enterobacter aerogenes</i>	buona	±
<i>Salmonella typhimurium</i>	buona	-
<i>Staphylococcus aureus</i>	inibita	-

## FORMULA (grammi per litro)

Tryptone.....	20
Lattosio.....	5
Sodio Cloruro.....	5
Sodio Laurilsolfato.....	0.1
Potassio Fosfato bibasico.....	2.75
Potassio Fosfato monobasico.....	2.75
pH = 6.8 ± 0.2	

## CULTURAL CHARACTERISTICS AFTER 24 HOURS OF INCUBATION AT 37°C

Microorganism	Growth	Gas production
<i>Escherichia coli</i>	good	+
<i>Enterobacter aerogenes</i>	good	±
<i>Salmonella typhimurium</i>	good	-
<i>Staphylococcus aureus</i>	inhibited	-

## FORMULA (grams per litre)

Tryptone.....	20
Lactose.....	5
Sodium Chloride.....	5
Sodium Lauryl Sulphate.....	0.1
Potassium Phosphate, dibasic.....	2.75
Potassium Phosphate, monobasic.....	2.75
pH = 6.8 ± 0.2	

PRODOTTO PRODUCT	CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING
LAURYL TRYPTOSE BROTH	610085	500 g. DCM
LAURYL TRYPTOSE BROTH	620085	100 g. DCM

DCM = TERRENI DI COLTURA  
DISIDRATATI / DEHYDRATED  
COLTURE MEDIA

PS = PIASTRE PETRI / PETRI  
DISHES

PV = PROVETTE / TUBES

FL = FLACONI / BOTTLES

## BIBLIOGRAPHY

1. APHA (1985). *Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater*. 16<sup>th</sup> Ed.
2. APHA (1976). *Bacteriological Analytical Manual for Foods*, 16<sup>th</sup> Ed.