

MOTILITY TEST MEDIUM W/ TTC

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Το Motility test Medium είναι ένα ημιστερεό υλικό το οποίο χρησιμοποιείται για την ανίχνευση της κινητικότητας των βακτηριδίων σε τρόφιμα και μεθόδους γαλακτοκομίας. Το T.T.C. χρωματίζει τις αποικίες με ροζ – κόκκινο χρώμα για καλύτερη ανίχνευση της κινητικότητας.

ΣΥΝΘΕΣΗ	g/litre
Pancreatic Digest of Gelatin	10.0
Beef Extract	3.0
Sodium Chloride	5.0
Agar	4.0
Triphenyltetrazolium chloride (TTC)	50mg

Εμφάνιση: Μπεζ διαυγές

Τελικό pH 7.3 ± 0.2.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

Motility Test Agar 500g (211436): B.D.

2,3,5-Triphenyltetrazolium chloride (10g): Fluka (CHEMILAB)

ΤΡΟΠΟΣ ΑΝΑΣΥΣΤΑΣΗΣ

Προσθήκη 22gr Motility Test Agar σε 1Lt Απιονισμένο H₂O. Διαλύουμε το υλικό αναδεύοντας με ήπια θέρμανση μέχρι τους 95 ° C.

Αποστείρωση του υλικού στους 121°C για 15 λεπτά.

Κρύνετε αναδεύοντας μέχρι τους 47 °C.

Προσθήκη 5ml από 1% διάλυμα TTC.

Διανομή υλικού στα σωληνάρια 3ml.

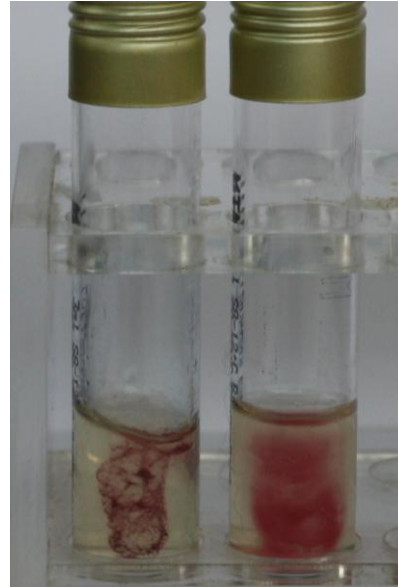
ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ

Το υλικό ενοφθαλμίζεται με νύξη του στυλεού στο κέντρο του έτοιμου υλικού. Η κινητικότητα παρατηρείται μακροσκοπικά παρατηρώντας την ανάπτυξη ακτινών (ακίδων) γύρω από την περιοχή του αρχικού ενοφθαλμισμού.

Κάποια στελέχη αναπτύσσουν κινητικότητα σε όλο το υλικό ενώ άλλα μόνο γύρω από την περιοχή του ενοφθαλμισμού. Η θερμοκρασία επώασης μπορεί να είναι ένας παράγοντας στην εμφάνιση κινητικότητας ορισμένων βακτηριδίων όπως της *Yersinia enterocolitica*, η οποία εμφανίζει μεγαλύτερη κινητικότητα στους 25°C.

ΓΕΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ

ΜΙΚΡΟΒΙΟ	ΑΤCC	ΚΙΝΗΤΙΚΟΤΗΤΑ
<i>Escherichia coli</i>	25922	+
<i>Salmonella choleraesuis</i>	CECT 4156	+
<i>Shigella flexneri</i>	12022	-
<i>Klebsiella pneumoniae</i>	13883	-



ΚΙΝΗΤΙΚΟΤΗΤΑ (-) ΚΙΝΗΤΙΚΟΤΗΤΑ (+)

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

MOTILITY TEST MEDIUM W/ TTC - GR/CA01/GRM5/O/81 - CE

ΕΙΔΟΣ	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	ΦΥΛΑΞΗ	ΧΡΟΝΟΣ ΖΩΗΣ
Σωληνάρια 3ml	080174	10 τεμάχια	8 – 12 °C	8 μήνες

Παράγεται στην Ελλάδα από την εταιρεία Bioprep σύμφωνα με τις απαιτήσεις της Ευρωπαϊκής οδηγίας 98/79/ΕΚ. ΦΕΚ Β2198/2-10-2009. Κωδικός κατά EDMA 14 01 04 01. Η εταιρεία Bioprep έχει πιστοποιηθεί σύμφωνα με τα πρότυπα EN ISO 9001:2008 / ΔΥ8δ/1348/2004.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- Martshall, R. T. (ed.)**. 1993. Standard methods for the examination of dairy products, 16th ed. American Public Health Association, Washington, D.C.
- Vanderzant, C., and D. F. Splittsoesser (ed.)**. 1992. Compendium of methods for the microbiological examination of foods 3rd ed. American Public Health Association, Washington, D.C.
- MacFaddin, J. D.** 1985. Media for the isolation-cultivation-identification-maintenance medical bacteria, p. 538-543, vol 1. Williams and Wilkins, Baltimore, MD.