

## RAPPAPORT VASILIADIS BROTH (RVS)

ISO 6579, ISO 19250

### ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Ο ζυμός Vassiliadis Rappaport συνιστάται από το ISO 6579, μετά το στάδιο του προ-εμπλουτισμού (B.P.W.), για την εκλεκτική απομόνωση της *Salmonella spp.*

Το υλικό αυτό τροποποιήθηκε με την μείωση της συγκέντρωσης του Malachite green, τη βελτιστοποίηση της συγκέντρωσης του χλωριούχου μαγνησίου και την αύξηση της Θερμοκρασίας επώασης, προσφέροντας έτσι μια καλύτερη σταθερότητα του pH του παρασκευασμένου μέσου, με αποτέλεσμα την βελτιωμένη ανάκτηση της *Σαλμονέλλας*.

Η πεπτόνη σόγιας παρέχει άζωτο, βιταμίνες, μέταλλα και αμινοξέα απαραίτητα για την ανάπτυξη. Τα φωσφορικά άλατα του καλίου ισορροπούν το χαμηλό pH του μέσου. Το χλωριούχο μαγνήσιο αυξάνει την ωσμωτική πίεση και το πράσινο του μαλαχίτη αναστέλλει άλλους μικροοργανισμούς. Το χλωριούχο νάτριο παρέχει απαραίτητους ηλεκτρολύτες και ρυθμίζει την ωσμωτική ισορροπία.

ΣΥΝΘΕΣΗ	g/litre
Soy Peptone	4.5
Sodium chloride	7.2
Potassium dihydrogen phosphate	1.26
Dipotassium hydrogen phosphate	0.18
Magnesium chloride anhydrous	13.58
Malachite green	0.033

Εμφάνιση: Μπλε διαυγές.

Τελικό pH 5.2 ± 0.2.

### ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

Το RAPPAPORT VASILIADIS BROTH είναι in vitro

εργαστηριακό διαγνωστικό υλικό και πρέπει να χειρίζεται μόνο από εξειδικευμένα άτομα του εργαστηρίου.

Ο χειρισμός των σωληνάρων να γίνεται πάντα με γάντια και μέσα σε Laminar flow Class II, για να αποφεύγονται επιμολύνσεις κυρίως από σαπροφυτικούς μύκητες.

Τα σωληνάρια πρέπει να έχουν καλά σφισμένα τα πώματα. Εάν για οποιοδήποτε λόγο (ράγισμα, αποσφράγιση) ο ζυμός έχει περάσει εξωτερικά, μην το χρησιμοποιήσετε.

Μη τα χρησιμοποιείτε εάν παρουσιάζουν ενδείξεις μικροβιακής μόλυνσης.

Μετά την ημερομηνία λήξεως το υλικό είναι ακατάλληλο για χρήση.

Σε περίπτωση επαφής με το δέρμα πλένουμε αμέσως με άφθονο νερό και σαπούνι.

Τα θετικά δείγματα πρέπει να καταστρέφονται σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής που προβλέπονται για τη διαχείριση μολυσματικών δειγμάτων.

### ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ

Τα έτοιμα σωληνάρια RAPPAPORT VASILIADIS BROTH πρέπει να φυλάσσονται στους 6 – 12 °C μέσα στη συσκευασία τους μέχρι την ημερομηνία λήξης τους.

Προσοχή να συντηρείται τα έτοιμα υλικά πάντα στις θερμοκρασίες που προτείνουμε. Η κατάψυξη του υλικού ακόμα και στιγμιαία, το καταστρέφει.

Επίσης αποφεύγεται την υπερβολική θέρμανση.

Τα έτοιμα υλικά μπορούν να χρησιμοποιηθούν μέχρι την ημερομηνία λήξης που αναγράφεται στην ετικέτα.

### ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ

#### Διαδικασία για τη δειγματοληψία των τροφίμων:

- Ρίξτε 0.1 ml από το προ-εμπλουτισμένο δείγμα (25 g δείγμα σε 225 ml Buffered Peptone Water 150019 επωασμένο στους 37±1°C για 18 ± 2 ώρες) σε σωληνάριο 10 ml Rappaport Vasiliadis Broth.

- Επώαστε για 24 ± 3 ώρες στους 41.5 ± 1°C.

- Εμβολιάστε με κρίκο (10μl) στα τρυβλία XLD Agar (010130) και CHROMagar™ SALMONELLA PLUS (010315) και επώαστε στους 35 ± 2°C για 18 – 24 hours.

- Επιβεβαιώστε τις ύποπτες αποικίες για *Σαλμονέλλα* με βιοχημικούς και ορολογικούς ελέγχους.

#### Διαδικασία για τη δειγματοληψία νερού:

- Ρίξτε 0.1 ml από το προ-εμπλουτισμένο δείγμα (1ml δείγμα σε 9ml Buffered Peptone Water 070019 επωασμένο στους 36±2°C για 18 ± 2 ώρες) σε σωληνάριο 10 ml Rappaport Vasiliadis Broth.

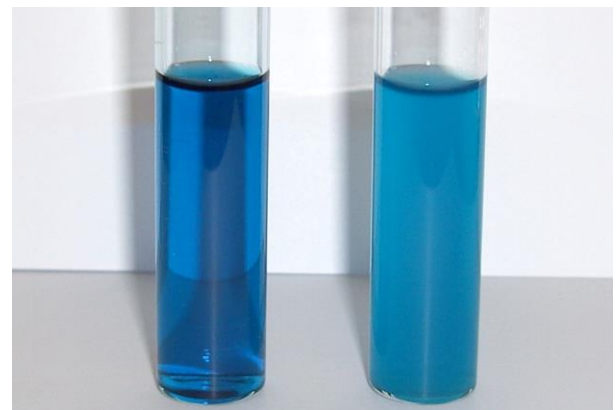
- Επώαστε για 24 ± 3 ώρες στους 41.5 ± 1°C.

- Εμβολιάστε με κρίκο (10μl) στα τρυβλία XLD Agar (010130) και CHROMagar™ SALMONELLA PLUS (010315) και επώαστε στους 35 ± 2°C για 18 – 24 hours.

- Επιβεβαιώστε τις ύποπτες αποικίες για *Σαλμονέλλα* με βιοχημικούς και ορολογικούς ελέγχους.

### ΓΕΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ

ΜΙΚΡΟΒΙΟ	Μέση συγκέντρωση	ΑΝΑΠΤΥΞΗ
<i>Escherichia coli</i> ATCC 25922	99%	<5%
<i>Salmonella typhimurium</i> ATCC 14028	1%	>95%



(-)

*S. typhimurium* (+)

## ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

RAPPARPORT VASILIADIS BROTH (RVS) - GR/CA01/GRM5/O/81 

ΕΙΔΟΣ	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	ΦΥΛΑΞΗ	ΧΡΟΝΟΣ ΖΩΗΣ
Σωληνάριο 10ml	070093	40 τεμάχια	6 – 12 °C	6 μήνες
DCM 500gr	1174	1 τεμαχιο	10 – 25 °C	3 χρόνια

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

## ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Rappaport F., Konforti N. and Navon B. (1956) J. Clin Pathol., 9,261.  
Peterz M. Wiberg C. and Norberg P. (1989) J. Appl. Bact. 66: 523-528.  
UNE-EN-ISO 6579. Food Microbiology for human consumption and Animal Feed. Horizontal Method for the detection of Salmonella spp.  
ISO19250 Water quality-Detection of Salmonella spp