

Основа селективного агара для *Bacillus cereus***Кат. № 1124**

Bacillus Cereus Selective Agar Base (MYP)

Фасовка 500 г.
Хранить при температуре 2-25°CСреда для выделения и подсчета *Bacillus cereus* из пищевых продуктов по методу Мосселя**ФОРМУЛА В ГРАММАХ НА ЛИТР**

Бактериологический агар	12,0	Мясной экстракт	1,0
D-маннит	10,0	Мясной пептон	10,0
Феноловый красный	0,025	Хлорид натрия	10,0

Конечная величина pH $7,1 \pm 0,2$ при 25°C**ПРАКТИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ**Селективный подсчет – *Bacillus cereus*Выделение – *Bacillus cereus*

Область применения: Пищевая промышленность

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Развести 43 г среды в 900 мл дистиллированной воды. Тщательно перемешать и нагреть. Часто помешивая, довести до кипения. Кипятить в течение минуты до полного растворения. Стерилизовать 15 минут при 121°C. Охладить до 45–50°C и добавить в стерильных условиях 100 мл *Эмульсии яичного желтка (кат. № 5152)* и, при необходимости, 2 флакона селективной *Добавки для Bacillus cereus (кат. № 6021)*, растворенных (каждый) в 5 мл стерильной дистиллированной воды. Осторожно перемешать и разлить в соответствующие емкости.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Основа селективного агара для *Bacillus cereus* адаптирована к потребностям в питательных веществах *Bacillus cereus* и была предложена Мосселем (Mossel et al., 1967) для обнаружения, подсчета и выделения *B. cereus* из продуктов питания. *Bacillus cereus* устойчивы к некоторым концентрациям полимиксина, который ингибирует сопутствующую, главным образом, грамотрицательную флору.

Мясной экстракт и пептон являются источниками питательных веществ, необходимых для роста микроорганизмов: азота, витаминов, минеральных солей и аминокислот. Маннит – ферментируемый углевод, источник углерода и энергии, *Bacillus cereus* - маннит-негативные микроорганизмы. Наличие в среде маннита позволяет идентифицировать сопутствующую маннит-положительную флору, для которой характерен желтый цвет колоний. Феноловый красный – индикатор pH. Бактериологический агар является отвердителем. *Bacillus cereus* синтезируют лецитиназу. При этом нерастворимые продукты разложения лецитина яичного желтка аккумулируются вокруг их колоний в виде белого осадка.

КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА

Растворимость

Без осадка

Внешний вид

Тонкодисперсный порошок

Цвет сухой среды	Розово-кремовый
Цвет готовой среды	Розовый
Конечный pH (при 25°C)	7,1±0,2

ПРИМЕНЕНИЕ

- В чашку Петри добавить 12-15 мл расплавленного агара и дать ему затвердеть.
- Инокулировать 10 мкл исходной суспензии и/или разведения образца.
- Распределить инокулят по поверхности агара при помощи стерильной петли..
- Засеянные чашки следует инкубировать в перевернутом положении в течение 24–40 часов при 35±2°C.

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕСТ

Инкубирование: 30±1°C / 24±3 - 44±4 часа (Продуктивность); 30±1°C / 44±4 часа (Специфичность, Селективность)

Инокулирование: 100±20 мин. 50 КОЕ (Продуктивность) / 10⁴-10⁶ КОЕ (Селективность) / 10³-10⁴ КОЕ (Специфичность)

Микроорганизмы	Рост	Типичная реакция
<i>Bacillus cereus</i> ATCC 11778	Хороший (2), >50%	Розовые колонии с осадочным гало
<i>Escherichia coli</i> ATCC 25922	Ингибируется (0)	
<i>Bacillus subtilis</i> ATCC 6633		Желтые колонии без осадочного гало