

**Бульон лактозный**  
Lactose Broth (Eur. Pharm.)

Кат. № 1206

Фасовка 500 г.

Хранить при температуре 2-25°C

Среда для культивирования *колиформ* и *сальмонелл* из воды,  
пищевых продуктов и других материалов

**ФОРМУЛА В ГРАММАХ НА ЛИТР**

Мясной экстракт	3,0	Панкреатический гидролизат желатина	5,0
Моногидрат лактозы	5,0		

Конечная величина рН  $6,9 \pm 0,2$  при 25°C**ПРАКТИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ**Подтверждение – *колиформы*Обогащение – *сальмонеллы*

Область применения: Пищевая промышленность, анализ воды

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ**

Развести 13 г среды в 1 литре дистиллированной воды. Тщательно перемешать и нагреть при частом помешивании до полного растворения. Разлить в пробирки с газособирающими колпачками для обнаружения газа. Стерилизовать 15 мин при 121°C. Охладить как можно быстрее.

**ИСПОЛЬЗОВАНИЕ**

**Бульон лактозный** используется во многих стандартных методах тестирования молочных и других пищевых продуктов и материалов на наличие *энтеробактерий* и других грамотрицательных микроорганизмов. Кроме того, его широко используют для анализа воды и пищи на предмет обнаружения *колиформ*.

Его используют для предварительного обогащения *сальмонелл* при тестировании пищевых продуктов в случаях, когда процесс консервации мог привести к повреждению данных микроорганизмов или уменьшению их количества. Предварительное обогащение в неселективной среде позволяет восстановить клеточные повреждения микроорганизмов из-за отсутствия токсичных и ингибирующих веществ и наличия необходимых питательных веществ. Предварительное обогащение в данной среде обеспечивает более высокое содержание *сальмонелл* по отношению к другим организмам после инкубации. *Сальмонеллы* не способны ферментировать лактозу, в отличие от большинства других бактерий. В процессе ферментации лактозы рН среды понижается, оказывая бактериостатический эффект на конкурентные микроорганизмы.

Для больших проб воды может потребоваться **Бульон лактозный (кат. № 1206)** двойной концентрации для поддержания нужной концентрации среды.

Желатин и мясной экстракт являются источниками питательных веществ, необходимых для роста микроорганизмов: азота, витаминов, минеральных солей и аминокислот. Лактоза – ферментируемый углевод, источник углерода и энергии.

**КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА**

Растворимость	Без осадка
Внешний вид	Тонкодисперсный порошок
Цвет сухой среды	Бежевый
Цвет готовой среды	Янтарный

Конечный pH (при 25°C) 6,9±0,2

#### ПРИМЕНЕНИЕ

- Проверить стерильность среды инкубированием пробирок при 35°C в течение 24 часов перед инокулированием.
- Убедиться, что ферментационные пробирки не содержат пузырьков воздуха.
- Внести аликвоту (1, 10 или 100 мл) жидкой пробы в емкости с необходимым количеством среды.
- Инкубировать 18–24 часа при 35±2°C и проверить наличие газа, что является предварительным тестом.
- Пересеять на *Агар с желчью, лактозой, глюкозой и фиолетовым красным (VRBLG) (Кат. № 1144)* для количественного анализа.

#### МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕСТ

Инкубирование: 35±2°C / 18–24 часа

Микроорганизмы	Рост	Газообразование
<i>Proteus vulgaris</i> ATCC 13315	Хороший	–
<i>Klebsiella pneumoniae</i> ATCC 13883	Хороший	+
<i>Salmonella typhimurium</i> ATCC 14028	Хороший	–
<i>Escherichia coli</i> ATCC 25922	Хороший	+