

Основа бульона Жиолитти-Кантони

Основа среды для обогащения *Staphylococcus aureus* из образцов пищевых продуктов.

Рекомендована ISO 6888-3: 2003

РУ № РЗН 2013/994 от 11 ноября 2013 года

Арт.	Наименование	Фасовка
610100	Основа бульона Жиолитти-Кантони	500 г
620100		100 г
80291	Добавка теллурид калия 3,5%	5 x 10 мл

Формула (г/л)

Триптон	10.0
Экстракт говядины	5.0
Дрожжевой экстракт	5.0
D-маннитол	20.0
Лития хлорид	5.0
Хлорид натрия	5.0
Глицин	1.2
Пируват натрия	3.0

Конечная величина рН $6,9 \pm 0,2$ при 25°C

Описание

Основа бульона Жиолитти-Кантони используется с *Добавкой теллурид калия 3,5%* для обогащения *St. aureus* в образцах из пищевых продуктов во время процедур изоляции в соответствии с рекомендациями ISO 6888-3: 2003.

Приготовление

Развести 54,2 г порошка в 1 л дистиллированной или деионизированной воды. Слегка нагреть и встряхнуть до полного растворения. Разлить в пробирки по 19 мл. Стерилизовать в автоклаве при 121°C в течение 15 минут. Остудить до $45-50^\circ\text{C}$. Асептически добавить в каждую пробирку по 0,3 мл *Добавки теллурид калия 3,5%* (Арт. 80291) или 0,03 мл при тестировании мясных продуктов и/или при проведении контроля качества. Хорошо перемешать.

Процедура теста

Внесите 1 г или 1 мл исследуемого образца (0,1 г или 0,1 мл при тестировании мяса или мясных продуктов) и по 1 мл из серийных десятикратных разведений исследуемого образца (по 2 пробирки для каждого разведения).

В каждую пробирку внесите 5 мл стерильного расплавленного парафина на высоту около 2 см. Инкубируйте при температуре $36 \pm 1^\circ\text{C}$ в течение 40-48 часов. Ежедневно проверяйте.

Проверяйте пробирки на предмет почернения среды (положительная реакция) или отсутствия почернения (отрицательная реакция). При наличии почернения, пересейте на *Агар Бэрда-Паркера* (кат. 610338 или 610004) для подтверждения *St. aureus*.

Контроль качества

Обезвоженная среда

Внешний вид: сыпучий, однородный. Цвет: светло-коричневый.

Готовая среда

Внешний вид: прозрачной, без значительного осадка.

Цвет: средне-янтарный.

Микробиологический контроль

Условия инкубации: 36 ± 1 °С в течение 40-48 часов.

Микроорганизм	АТСС	Рост	Характеристики
<i>Escherichia coli</i>	25922	Ингибируется	Без почернения
<i>Micrococcus luteus</i>	10240	Ингибируется	Без почернения
<i>Staphylococcus aureus</i>	25923	Хороший	Почернение
<i>Staphylococcus aureus</i>	6538	Хороший	Почернение

Хранение

Порошок очень гигроскопичен: храните порошок при температуре 10-30 °С, в сухом помещении, в плотно закрытом оригинальном контейнере. Используйте среду до истечения срока годности, указанного на этикетке, или до тех пор, пока не появятся признаки порчи или загрязнения. Готовые пробирки хранить при 2-8 °С.

Хранение

1. Giolitti, G., and C. Cantoni. (1996). A medium for the isolation of staphylococci from foodstuffs. J. Appl. Bacteriol. 29: 395-398.
2. International Dairy Federation. (1978). IDF Standard 60A.
3. ISO 6888-3: 2003. Microbiology of food and animal feeding stuffs- Horizontal medium for the enumeration of coagulase – positive staphylococci (*Staphylococcus aureus* and other species).