

## Especificación

Caldo para enriquecimiento de *Listeria monocytogenes*

## Presentación

2 Bolsas /5L  
Bolsa 5L  
con: 5000 ± 15 ml

### Encajado

2 cajas, con 1 bolsas de 5L por caja, y unidas por fleje.  
Bolsa estéril de PVC, libre de plastificantes, y con : 1 vial stopper + 1 tapón de inyección.  
Dimensiones : 27x40 cm. Adecuada para análisis de alimentos.31/050

### Caducidad Almacenamiento

12 meses 2-25°C

## Composición

Composición (g/l):

Peptona de Carne..... 5,000  
Peptona de Caseína..... 5,000  
Extracto de levadura..... 5,000  
Extracto de carne..... 5,000  
Sodio cloruro..... 20,000  
Fosfato disódico..... 12,000  
Fosfato monopotásico..... 1,350  
Esculina..... 1,000  
Cloruro de litio..... 3,000  
Citrato ferrico amónico..... 0,500  
Ac.Nalidixico..... 0,010  
Clorhidrato de acriflavina..... 0,0125

## Descripción/Técnica

### Descripción:

Medio de cultivo para enriquecimiento y recuperación de *Listeria sp.* estresadas.

Usado como enriquecimiento primario conjuntamente con Fraser Caldo, proporciona mayores índices de recuperación del microorganismo a partir de alimentos, carnes principalmente. debido a su menor concentración de antibióticos.

A diferencia de la formulación clásica UVM, el crecimiento es evidenciado no sólo por la aparición de turbidez, sino por oscurecimiento del medio, gracias a la presencia del citrato férrico.

### Técnica:

Para la inoculación de las bolsas seguir los métodos estándar establecidos en el laboratorio.

La metodologías de control es la establecida en la normativa EN ISO 11290.

Cada bolsa está diseñada para dispensar automáticamente grandes volúmenes de medio de cultivo o diluyente.

Debe desecharse cualquier bolsa parcialmente utilizados para evitar la contaminación.

Dispone de varios puntos de conexión 1 tapón perforable (puerto de inyección) de policarbonato libre de latex, para la inyección de cualquier aditivo que se precise. Y un punto de inyección (vial stopper) que puede conectarse a cualquier equipo de dosificación estandar de laboratorio con un conector.

Una vez completamente vacía, la bolsa puede eliminarse con los residuos de plástico (PVC).

Nota: La posible presencia de precipitados en el medio es normal y no afecta el correcto funcionamiento del medio.

**Control de Calidad****Control Físico/Químico**

Color : Marrón-amarillento      pH: 7,2 ± 0,2 a 25°C

**Control de Fertilidad**Dosificar Tubos - Inocular 100±20 UFC para Productividad o 10<sup>4</sup>-10<sup>6</sup> UFC para Selectividad.

Control microbiológico según normativa UNE-EN ISO 11133:2014/ A1:2018.

Aerobiosis. Incubación a 30 ± 1 °C. Lectura a las 18 - 24 horas.

**Microorganismo***Escherichia coli* ATCC® 8739 (1)*Enterococcus faecalis* ATCC® 19433 (2)*Listeria monocytogenes* ATCC® 13932, WDCM 00021 + (1) + (2)*Listeria monocytogenes* ATCC® 35152, WDCM 00109 + (1) + (2)*L. monocytogenes* ATCC® 13932, WDCM 00021**Desarrollo**

Inhibido. Confirmado en TSA a 37°C±1 lectura 24 ± 3h.

Inhibición parcial. Confirmado en TSA a 37°C±1 lectura 24 ±

≥ 10 UFC. Coln. azul-verdoso. Halo opaco (A. Ottaviani

≥ 10 UFC. Coln. azul-verdoso. Halo opaco (A. Ottaviani

Bueno. Crecimiento &gt;10Exp. 7 ufc/ml (100 ufc/ml)

**Control de Esterilidad**

Incubación 48 horas a 30-35°C y 48 horas a 20-25°C: SIN CRECIMIENTO

Verificación a 7 días tras incubación en las mismas condiciones

**Bibliografía**

- ATLAS, R.M. (1993) Handbook of Microbiological Media. CRC Press. Boca Raton. Florida.
- FRASER, J.A. & W.H. SPERBER (1988) Rapid detection of *Listeria* spp. In food and environmental samples by esculin hydrolysis. J. Food Prot. 51:762-765.
- ISO 11133:2014/ Adm 1:2018. Microbiology of food, animal feed and water. Preparation, production, storage and performance testing of culture media.
- ISO 11290-1:2017 Standard. Microbiology of the food chain. Horizontal method for the detection and enumeration of *Listeria monocytogenes* and for *Listeria* spp.- Part 1: Detection Method
- ISO 11290-2:2017 Standard. Microbiology of the food chain. Horizontal method for the detection and enumeration of *Listeria monocytogenes* and for *Listeria* spp.- Part 2: Enumeration Method.
- McCLAIN, D. & W.H. LEE (1988) Development of a USDA-FSIS method for isolation of *Listeria monocytogenes* from raw meat and poultry. J.AOAC 71:660-664.
- VANDERZANT, C & D.F. SPLITTSTOESSER (1992) Compendium of methods for the microbiological examination of foods. APHA. Washington. DC.