

Caldo Nutritivo Nº 2

Para el cultivo de patógenos exigentes y otros microorganismos

Información práctica

Aplicaciones	Categorias
Enriquecimiento	Microorganismos fastidiosos

Industria: Cultivo general



Cat. 1251

Principios y usos

Caldo Nutritivo Nº 2 se usa para el cultivo general de una amplia variedad de microorganismos. También se usa como un medio de uso general, rico en nutrientes, que permite el crecimiento de bacterias cuando hay poca cantidad de inóculo y microorganismos patógenos rápidos. También se puede usar para pruebas de esterilidad de organismos aeróbicos.

El medio es particularmente adecuado para el subcultivo, especialmente como medio de crecimiento secundario para estafilococos que se analizarán para la producción de coagulasa. La peptona de gelatina y el extracto de carne proporcionan nitrógeno, vitaminas, minerales y aminoácidos esenciales para el crecimiento. El cloruro de sodio suministra electrolitos esenciales para el transporte y el equilibrio osmótico.

Fórmula en g/L

Peptona de caseína	10	Extracto de carne	10
Cloruro sódico	5		

Fórmula típica g / L * Ajustada y/o suplementada según sea necesario para cumplir con los criterios de rendimiento.

Preparación

Suspender 25 gramos de medio en un litro de agua destilada. Mezclar bien y disolver calentando con agitación frecuente. Hervir durante un minuto hasta disolver por completo. Distribuir en recipientes apropiados y esterilizar en autoclave a 121°C durante 15 minutos.

Instrucciones de uso

Inocular el medio con la muestra e incubar a 35 ± 2°C durante18 - 24 horas

Control de calidad

Solubilidad	Apariencia	Color del medio deshidratado	Color del medio preparado	Final pH (25°C)
Sin restos	Polvo fino	Beige	Ámbar, ligeramente opalescente	7,5 ± 0,2

Test microbiológico

Condiciones de incubación: (35±2 °C / 18-48 h)

Microrganismos Especificación

Staphylococcus epidermidis ATCC 12228

Klebsiella aerogenes ATCC 13048

Streptococcus pyogenes ATCC 19615

Escherichia coli ATCC 25922

Buen crecimiento

Almacenamiento

Temp. Min.:2 °C Temp. Max.:25 °C

Bibliografía

Walsbren, Carr, and Dunnette A. J. Clin. Path. 21:884. 1951.

American Public Health Association. 1923. Standard methods of water analysis, 5th ed. American Public Health Association, Washington, D.C. Marshall, R.T. (ed) 1993 Standard methods for the microbiological examination of dairy products, 1 6th ed. American Public Health Association, Washington, D.C.