

## Specifikace

Sterilní selektivní doplněk používaný k izolaci a stanovení počtu *Bacillus cereus* ve vzorcích potravin.

## Prezentace

10 lyofilizovaných lahviček  
1 lahvička s:  $3 \pm 0.1$  g

### Podrobnosti o balení:

Skleněné injekční lahvičky o rozměrech  $22 \pm 0,25 \times 55 \pm 0,5$  mm,  
označené štítkem, bílý plastový uzávěr -  
10 injekčních lahviček v krabici.

### Doba použitelnosti

49 měsíců

### Skladování

2-25 °C

## Složení

Složení (IU/lahvička)

Síran polymyxinu B.....50 000 IU  
Pomocná látka (dostatečné množství)

**POZNÁMKA:** Každá lahvička postačuje k doplnění  
500 ml agarové báze *Bacillus cereus* (LC1124).

Rekonstituujte původní lyofilizovanou lahvičku přidáním

Sterilní destilovaná voda .....6 ml

## Popis /Technika

### Popis:

Doplněk se doporučuje pro *Bacillus Cereus* Selective Agar (LC1124) po formulaci PEMBA a/nebo MYP.

Tato média umožňují snadnou a rychlou detekci malého počtu *Bacillus Cereus* v přítomnosti velkého množství kontaminantů potravin: *Bacillus cereus* roste ve velmi typických koloniích a umožňuje rychlou makroskopickou identifikaci.

PEMBA = modré kolonie obklopené zřetelnou zónou vaječného žloutku

MYP = zářivě růžové neprůhledné kolonie s jasnou aureolou lecitinázy.

### Technika:

Odebírat, ředit a připravovat vzorky a objemy podle požadavků specifikací, směrnic, úředních standardních předpisů a/nebo očekávaných výsledků.

V aseptických podmínkách rekonstituujte lahvičku se sterilním ředidlem a přidejte ji do 450 ml roztaveného agarového základu zchlazeného na 50 °C, předem doplněného také 50 ml sterilní vaječné emulze. Po doplnění nepřehřívejte.

Nalijte kompletní médium do Petriho misek a po ztuhnutí na rovném povrchu rozetřete na misky buď proužkováním, nebo spirálovou metodou.

Inkubujte destičky v aerobní atmosféře při teplotě  $30 \pm 1$  °C po dobu 24-48 hodin.

V závislosti na vzorku nebo specifikacích mohou být vyžadovány delší inkubační doby, než je uvedeno výše, nebo jiné inkubační teploty.

Po inkubaci spočítejte všechny kolonie, které se objevily na povrchu agaru.

Předpokládaná izolace *Bacillus cereus* musí být potvrzena dalšími mikrobiologickými a biochemickými testy.

## Kontrola kvality

### Fyzikální a chemická kontrola

Barva : Bílo-šedá

pH: při 25 °C

### Mikrobiologická kontrola

Rekonstituujte 1 lahvičku podle pokynů uvedených v části SLOŽENÍ; protřepejte a zcela rozpusťte.

Kompletní médium ochlazené na 50 °C rozdělte do destiček.

Očkování: Praktický rozsah:  $100 \pm 20$  CFU. Min. 50 CFU (produktivita)/  $10 \times 10^4$  -  $10 \times 10^6$  (selektivita).

Aerobióza. Inkubace při  $35 \pm 2$  °C, odečet po 24-48 hodinách.

### Mikroorganismy

### Růst

*Bacillus cereus* ATCC 11778, WDCM 00001

dobrý

*Escherichia coli* ATCC 25922, WDCM 00013

inhibován

### Kontrola sterility

Přidejte 5 ml vzorku do: 100 ml TSB a 100 ml thioglykolátu.

Inkubace 48 hodin při teplotě 30-35 °C a 48 hodin při teplotě 20-25 °C: NEROSTE.

## Bibliografie

- ATLAS, R.M. & L.C. PARKS (1993) Handbook of Microbiological Media. CRC Press. London.
- CORRY, J.E.L., G.D.W. CURTIS & R.M. BAIRD. (2003) Handbook of Culture Media for Food Microbiology. Elsevier Sci. B.V. Amsterdam. Nizozemsko.
- DOWNES, F.P. & K. ITO (2001) Compendium of methods for the microbiological examination of foods. <sup>th</sup>4 ed. APHA. Washington DC. USA.
- FIL-IDF 181:1998 Provisional Int. Standard. Sušené mléčné výrobky. Vyčíslení *Bacillus cereus* - technika nejpravděpodobnějšího čísla.
- <sup>ra</sup>Norma ISO 7932 (2004) 3 ed. Mikrobiologie potravin a krmiv. Horizontální metoda stanovení počtu presumptivních *bakterií Bacillus cereus*. Technika počítání kolonií při 30 °C.
- ISO 11133:2014/ Adm 1:2018. Mikrobiologie potravin, krmiv a vody. Příprava, výroba, skladování a zkoušení účinnosti kultivačních médií.
- Norma ISO 21871 (2006) Mikrobiologie potravin a krmiv - Horizontální metoda stanovení nízkého počtu presumptivních bakterií *Bacillus cereus* - Technika nejpravděpodobnějšího počtu a metoda detekce.
- MOSSEL, D.A.A., KOOPMAN. M.J. & JONGERIUS, E. (1967) Enumeration of *Bacillus cereus* in foods. Appl. Microbiol. 15:650-653.
- PASCUAL ANDERSON, M<sup>a</sup>.R<sup>a</sup> (1992) Microbiología Alimentaria. Díaz de Santos, S.A. Madrid.