

Лужна пептонна вода (рН 9.0)
TM008

для збагачення вібріонів

Склад

Інгредієнти	Грам/літр
Хлорид натрію	30.00
Пептичний перевар тваринної тканини	20.00

* гомогенний, легко сипучий, гіроскопічний порошок. Зберігайте герметично закриту упаковку, що містить сухе середовище при температурі нижче 25⁰С. Після розкриття або перепакування зберігайте флакон в приміщеннях з низьким рівнем вологості при тій же температурі. Бережіть від потрапляння вологи та світла.

Приготування:

Розмішати 50.0 г сухого середовища в 1 л дистильованої води. При необхідності нагріти з помішуванням, щоб повністю розчинити середовище. Розлити в пробірки або флакони. Автоклавувати при температурі 121⁰С та тиску 1.1 ат. на протязі 15 хвилин. Охолодити до кімнатної температури перед використанням.

Зовнішній вигляд: Світло-жовтий, прозорий

рН при 25⁰С: 8.6 ± 0.2

Принцип дії:

Лужна пептонна вода використовується для накопичення та збагачення холерних вібріонів і *Vibrio spp.* з продуктів харчування, води, фекалій і клінічних матеріалів. Клінічні матеріали, що містять невелику кількість вібріонів, повинні висіватися на збагачувальні поживні середовища перед тим, як бути перенесеними на селективні середовища, наприклад TCBS agar. Пептичний гідролізат тваринної тканини джерелом азоту, вуглецю та інших важливих поживних речовин.

Зразок морепродуктів у кількості 10 г вносять в 90 мл лужної пептонної води і інкубують 18-20 г при 37⁰С. Пролонгована інкубація пригнічує мікроорганізми-контаміанти. Висока концентрація хлориду натрію сприяє зростанню холерних вібріонів, в той час як відносно високе значення рН середовища пригнічує супутню мікробну флору.

Культуральні властивості:

проявляються після інкубування (10³ КУО/мл) при t 35-37⁰С протягом 18-24 годин.

№ з/п	Штами мікроорганізмів	АТСС	Інокулят (КУО)	Ріст
1	<i>Vibrio cholerae</i>	15748	10 ³	Добрий
2	<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	17802	10 ³	Добрий
3	<i>Vibrio vulnificus</i>	27562	10 ³	Добрий
4	<i>Vibrio furnissii</i>	11218	10 ³	Добрий

Посилання на літературу:

1. American Public Health Association (APHA), Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, 4th Edition. (2001).
2. AOAC, *Vibrio cholerae* in oysters: Elevated temperature enrichment method, Sec. 17.11.01, Method.988.20. In Official Methods of Analysis of AOAC International, 16th ed., P.A. Cunniff (Ed.), p. 106B-108. AOAC International, Gaithersburg, MD. (1995).
3. American Public Health Association (APHA), Standard Methods for the Examination of Water and Waste Water, 20th Edition. (1998).
4. Environment Agency, The Microbiology of Drinking Water Part 10, Methods for the Isolation of Yersinia, Vibrio and Campylobacter by Selective Enrichment. (2002).
5. International Organization for Standardization (ISO), Microbiology -- General guidance for the detection of *Vibrio parahaemolyticus* Draft ISO/DIS 8914. (1990).
6. P. Shread, T.J. Donovan, J.V. Lee, Soc. Gen. Microbiol., Q. 8, 184. (1991).
7. R. Cruickshank, Medical Microbiol, 11th ed., Livingstone Ltd., London. (1968).
8. S.M. Finegold, W.J. Martin, Bailey and Scott's Diagnostic Microbiology 6th ed., St. Louis, The C.V. Mosby Company. (1982).
9. U.S. Food & Drug Administration (FDA), Bacteriological Analytical Manual, Chapter 9, *Vibrio cholera*, *V. parahaemolyticus*, *V. vulnificus* and other *Vibrio spp.*, 8th Edition, Revision A. (1998).