

Дріжджовий триптон-соєвий агар**TM 471**

для виділення і культивування лістерій

Склад

Інгредієнти	Грам/літр
Триптон	17.00
Агар	15.00
Дріжджовий екстракт	6.00
Хлорид натрію	5.00
Соєвий пептон	3.00
Гідрофосфат калію	2.50
Глюкози моногідрат	2.50

* гомогенний, легко сипучий, гіроскопічний порошок. Зберігайте герметично закриту упаковку, що містить сухе середовище при температурі нижче 25°C. Після розкриття або перепакування зберігайте флакон в приміщеннях з низьким рівнем вологості при тій же температурі. Бережіть від потрапляння вологи та світла.

Приготування:

Розмішати 51 г сухого середовища в 1 л дистильованої води. Обережно нагріти з помішуванням, щоб повністю розчинити середовище. Автоклавувати при температурі 121°C та тиску 1.1 ат. на протязі 15 хвилин. Охолодити до 45-50°C. Ретельно перемішати і розлити у стерильні чашки Петрі.

Зовнішній вигляд: жовтого кольору, прозорий гель
pH при 25°C: 7.3 ± 0.2

Принцип дії:

Дріжджовий триптон-соєвий агар використовується для виділення і культивування лістерій. Це середовище сформульовано відповідно до комітету APHA та ISO для підтвердження та вирощування *Listeria sp.* Пізніше FDA також рекомендує це середовище. Триптон, соєвий пептон та дріжджовий екстракт забезпечують азотисті сполуки, вітаміни В комплексу та інші необхідні для росту поживні речовини. Глюкоза – вуглевод, що ферментується, який є джерелом вуглецю та енергії. Гідрофосфат калію діє як буферна система. Хлорид натрію забезпечує необхідні електроліти для транспорту та осмотичного балансу. Агар - затверджувач. FDA рекомендує дане середовище як середовище виділення для *Listeria monocytogenes* з молочних продуктів. Після збагачення культури роблять пересів на основу агару МакБрайда для лістерій (TM 905) з добавкою МакБрайда для лістерій (TS 096). Підозрювані на лістерії колонії відбирають у світлі, що проходить під кутом 45°, після чого їх пересівають на дріжджовий триптон-соєвий агар. Колонії лістерій виглядають щільними білими або радужно-білими, і нагадують бите скло. Колонії інших мікроорганізмів жовтуваті або оранжеві.

Культуральні властивості:

проявляються після інкубування (10^3 КУО/мл) при $t 35 \pm 2^\circ\text{C}$ в анаеробних умовах протягом 24-48 годин.

Штами мікроорганізмів	АТСС	Ріст
<i>Listeria monocytogenes</i>	19111	Добрий
<i>Listeria monocytogenes</i>	19118	Добрий
<i>Listeria monocytogenes</i>	15313	Добрий
<i>Listera innocua</i>	33090	Добрий

Посилання на літературу:

1. C. Vanderzant, D. Splitterstösser (Eds.), Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, 3rd ed., APHA, Washington D.C. (1992).
2. International Organisation for Standardization (ISO), Milk and milk products - Detection of *Listeria monocytogenes*, Draft, ISO/DIS 10560. (1993).
3. ISO INTERNATIONAL STANDARDISATION ORGANISATION. Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the detection and enumeration of *Listeria monocytogenes*. Part 2: Enumeration method. ISO 11290-2:1998 + AMD 1:2004. (2004).
4. R.V. Lachica, Simplified Henry technique for initial recognition of *Listeria* colonies, Appl Environ Microbiol., 56(4), 1164. (1990).
5. R.M. Atlas, Handbook of Microbiological Media, CRC Press, Inc., Boca Raton. (1993).
6. Bacteriological Analytical Manual, 1989, 6th ed. Supplement, 29, 01, Sept. 1987 (Second printing 1989).