

**Поживний агар для визначення мікробного числа на чашках
(Агар для стандартних методів)****TM 544**

для визначення мікробного числа на чашках у воді та продуктах харчування

Склад

Інгредієнти	Грам/літр
Агар	15.00
Триптон	5.00
Екстракт дріжджів	2.50
Глюкоза	1.00

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

Приготування:

Розмішати 23.5 г сухого середовища у 1л дистильованої води. Нагріти при частому помішуванні до кипіння, щоб повністю розчинити середовище. Автоклавувати при температурі 121°C та тиску 1.1 атм на протязі 15 хвилин. Охолодити до 45-50°C і розлити у стерильні чашки Петрі.

Зовнішній вигляд: Світло-жовтого кольору, злегка опалесцюючий гель
pH при 25°C: 7.0 ± 0.2

Принцип дії:

Дане середовище використовується для визначення мікробного числа на чашках у різних зразках. Це середовище було сформульовано і описано Buchbinder і ін. Дане середовище також підходить для визначення кількості бактерій. Триптон забезпечує наявність амінокислот і інших складних азотистих речовин. Дріжджовий екстракт є джерелом вітамінів групи В, необхідних для росту мікроорганізмів. Глюкоза є джерелом вуглецю та енергії. Агар є агентом затвердіння. АРНА рекомендує використовувати техніку заливання чашок. Зразки розводять і відповідні розведення поміщають в чашки Петрі. Стерильне розплавлене середовище (охолоджують до 45°C), додають до цих чашок і обережно обертають, щоб забезпечити рівномірне перемішування зразка із середовищем.

Культуральні властивості: культуральні особливості відмічаються після інкубації при 35°C на протязі 24 годин.

Штами мікроорганізмів	АТСС	Інокулят (КУО)	Ріст	Виділення
<i>Escherichia coli</i>	25922	10 ³	Пишний	>=70%
<i>Bacillus subtilis</i>	6633	10 ³	Пишний	>=70%
<i>Staphylococcus aureus</i>	25923	10 ³	Пишний	>=70%
<i>Streptococcus pyogenes</i>	19615	10 ³	Пишний	>=70%
<i>Enterococcus faecalis</i>	29212	10 ³	Пишний	>=70%
<i>Lactobacillus casei</i>	9595	10 ³	Пишний	>=70%

Посилання на літературу:

1. American Public Health Association, Standard Methods for the Examination of Dairy Products, 14th ed., APHA Inc., Washington, D.C. (1978).
2. E.W. Frampton, et al., Comparison of Я-glucuronidase and indole-based direct plating methods for enumeration of unstressed E. coli, (1990). J. Food Protect. 53,933.