

Especificación

Suplemento selectivo para el aislamiento de especies de *Listeria*.

Presentación

10 Viales liofilizados
Vial
con: 9 ± 0.1 g

Encajado

1 caja con 10 viales de vidrio de 23x60 mm, con tapón de plástico. Etiquetados.

Caducidad

49 meses

Almacenamiento

2-25 °C

Composición

Composición (g/vial)

Nalidixico sal sódica..... 0.0100
Acriflavina..... 0.0125
Citrato férrico amónico..... 0.2500

Nota: cada vial es suficiente para suplementar 500ml de medio : C. Base Fraser

Reconstituir el liofilizado con la adición de:

Agua destilada estéril..... 6 ml

Descripción/Técnica

Descripción:

Añadir este suplemento al medio base para *Listeria* (Fraser o UVMII) para obtener un enriquecimiento secundario de *Listeria* sp. Este medio es una modificación del caldo UVM, con mejores resultados en la tasa de detección de *Listeria monocytogenes* en productos cárnicos en sólo 3-4 días.

Técnica:

Recoger, diluir y preparar muestras y volúmenes según sea necesario de acuerdo a las especificaciones, directivas, reglamentos oficiales estándar y / o resultados esperados.

Reconstituir el vial con 6 ml de diluyente estéril en condiciones asépticas y agregarlo a 500 ml de Caldo base de *Listeria* esterilizado (FRASER/UVM II). Distribuir en tubos o frascos e inocular la muestra

Incubar los recipientes en atmósfera aerobia a 37 ± 1 ° C por 24-±2h.

Los tiempos de incubación y temperaturas pueden variar según las normativas o muestras .

Después de la incubación, el aislamiento se lleva a cabo sobre Agar de *Listeria* según Ottaviani & Agosti y un segundo agar selectivo para *Listeria*, p.ej. Oxford, Palcam, o cualquier otro agar selectivo.

En estos medios, las colonias que presenten ennegrecimiento debido a la hidrólisis de la esculina, son presuntivamente, cepas típicas de *Listeria*.

Advertencias y precauciones

No reutilizar. Para uso por parte de personal de laboratorio debidamente formado.

No utilizar el producto si muestra evidencia de contaminación microbiana, decoloración, deshidratación, agrietamiento o cualquier otro signo de deterioro.

Control de Calidad

Control Físico/Químico

Color : Amarillo marronoso pH: a 25°C

Control de Fertilidad

Añadir 1 vial a 500 ml de medio base. NO CALENTAR una vez suplementado.

Inocular 30-300 UFC (Productividad) 1.000-10.000 UFC (Selectividad)

Metodología analítica acorde con ISO 11133:2014/A1:2018; A2:2020.

Aerobiosis. Incubación a 35°C ± 2 °C, lectura a las 24-48 horas

Microorganismo

L. monocytogenes ATCC® 13932, WDCM 00021

Escherichia coli ATCC® 25922, WDCM 00013

L. monocytogenes ATCC® 35152, WDCM 00109

Desarrollo

Bueno- Medio negro. Esculina positiva

Inhibido. Confirmado en TSA a 37°C±1 lectura 24 ± 3h.

Bueno- Medio negro. Esculina positiva

Control de Esterilidad

Añadir 5 mL de muestra a 100 mL de TSB y a 100 mL de Tioglicolato.

Incubación 48 h a 30-35°C y 48 h a 20-25 °C: SIN CRECIMIENTO

Verificación a 7 días tras incubación en las mismas condiciones.

Bibliografía

- ATLAS, R.M. (1993) Handbook of Microbiological Media. CRC Press. Boca Raton. Florida.
- FRASER, J.A. & W.H. SPERBER (1988) Rapid detection of *Listeria* spp. In food and environmental samples by esculin hydrolysis. J. Food Prot. 51:762-765.
- ISO 11133:2014/ Adm 1:2018. Microbiology of food, animal feed and water. Preparation, production, storage and performance testing of culture media.
- ISO 11290-1:2017 Standard. Microbiology of the food chain. Horizontal method for the detection and enumeration of *Listeria monocytogenes* and for *Listeria* spp.- Part 1: Detection Method
- ISO 11290-2:2017 Standard. Microbiology of the food chain. Horizontal method for the detection and enumeration of *Listeria monocytogenes* and for *Listeria* spp.- Part 2: Enumeration Method.
- McCLAIN, D. & W.H. LEE (1988) Development of a USDA-FSIS method for isolation of *Listeria monocytogenes* from raw meat and poultry. J.AOAC 71:660-664.
- VANDERZANT, C & D.F. SPLITTSTOESSER (1992) Compendium of methods for the microbiological examination of foods. APHA. Washington. DC.