**Referencia:** DSHB3006 **A.B.E. - Ficha Técnica**

**Producto:** **Urea 40% Solution**

## Especificación

Aditivo estéril para la prueba de la Ureasa en microbiología.

## Presentación

| | Encajado | Caducidad | Almacenamiento |
|---|---|---|---|
| 1 Frasco<br>Botella 125 ml<br>con: 100 ± 3 ml | 1 caja con 10 botellas de 125 ml. Tapón inyectable: tapón plástico con rosca. No se recomienda la utilización de jeringas con agujas de diámetro superior a 0,8 mm. | 24 meses | 2-14 ºC |

## Composición

Composición (g/l):
Urea ..... 400
Agua destilada..... 1000 ml

## Descripción/Técnica

La solución acuosa de urea, al 40%, esterilizada por filtración se emplea como aditivo en medios de cultivo microbiológicos.
Se suministra para utilizar con los medios deshidratados de Agar Base Urea según Christensen y Caldo Base Ureasa, a los que debe añadirse una vez esterilizados y enfriados por debajo de 55ºC.
Una vez añadida a los medios de cultivo, evitar cualquier recalentamiento del medio, que provocará la descomposición de la urea y la liberación de amoníaco.

## Control de Calidad

### Control Físico/Químico

Color : Incoloro pH: a 25ºC

### Control de Fertilidad

Añadir suplemento c.s.p. funcionalidad en medio Urea Agar base

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

Aerobiosis. Incubación a 37 ºC ± 1, lectura a las 24-48 ± 2h

| Microorganismo | Desarrollo |
|---|---|
| *Escherichia coli ATCC® 25922, WDCM 00013* | Urea Negativa |
| *Proteus mirabilis ATCC® 43071* | Urea Positiva |

### Control de Esterilidad

Incubación 48 h a 30-35ºC y 48 h a 20-25 ºC: SIN CRECIMIENTO
Verificación a 7 días tras incubación en las mismas condiciones.

## Bibliografia


· ATLAS, R.M. & L.C. PARK (1993) Handbook of Microbiological Media. CRC Press Inc. London.
· CHRISTENSEN W.B. (1946) Urea decomposition as means of differentiating Proteus and Paracolon cultures from each other and from Salmonella and Shigella types. J. Bact. 52:461.
· DIN Standard 10160. Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen. Nachweis von Salmonellen. Referenzverfahren.
· DOWNES, F.P. & K. ITO (2001) Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 4th ed. APHA. Washington DC. USA.
· EDWARDS & EWING (1962) Identificacion of Enterobacteriaceae Burgess Pub. Co.
· FIL-IDF 93 Standard (2001) Milk and Milk products. Detection of Salmonella.
· ISO 6340 Standard (1995) Water Quality - Detection of Salmonella spp.
· ISO Standard 6579-1 (2017) Microbiology of food chain - Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of *Salmonella* - Part 1 : Detection of *Salmonella spp.*
· ISO 6785 Standard (2001) Milk and Milk products - Detection of Salmonella spp.
· ISO 21567 Standard (2004) Microbiology of food and animal feeding stuffs.- Horizontal method for the detection of Shigella spp.
· MARSHALL, R.T. (1992) Standard methods for the examination of dairy products. 16th ed. APHA. Washington DC. USA.