Sinonimia
Tryptone Buffered Peptone

Especificación
Diluyente y medio líquido para el pre-enriquecimiento no selectivo de muestras de alimentos según las normas ISO 6579, 6785, 6887 y 8261.

Fórmula * en g/L
Peptona de caseina..... 10,0
Cloruro sódico..... 5,0
Fosfato disódico (anhidro).....3,5(*1)
Fosfato monopotásico..... 1,5

pH final a 25 ºC, 7,0 ±0,2

(*1) Equivale a 9,0 g de
fosfato disódico dodecahidrato.
*Fórmula ajustada y/o suplementada según necesidades para cumplir los criterios de recuperación

Reconstitución
Disolver el polvo en 10 L de agua destilada. Distribuir en recipientes adecuados y esterilizar al autoclave 15 minutos a 121 º C.

Descripción
Esta formulación de la clásica Agua de Peptona aúna las ventajas de los dos diluyentes tradicionales en el muestreo de alimentos: las cualidades revitalizadoras del agua peptonada y la capacidad amortiguadora del tampón fosfato.
La composición de este diluyente se ajusta a la formula de la normativa ISO 6579 para la detección de *Salmonella* en alimentos, pero también cumple las especificaciones de otras normas ISO para alimentos concretos (6785, 6887 y 8261).

Control de calidad
Temperatura de incubación: 37ºC ±1,0 **Tiempo de incubación :** Recovery 18h±2
Inóculo: 100 ± 20 UFC. Min. 50 UFC (productividad). *E. coli / Stph. aureus,* mantener a 20-25ºC durante 45 minutos a 1 h. Para *Listeria spp.* Mantener a 18-22ºC durante 1 h ± 5 minutos. Según la norma ISO 11133: 2014/Amd

Microorganismo	Crecimiento	Observaciones
Staphylococcus aureus ATCC® 25923	Bueno	Recuperación ±30% T0 en TSA
Escherichia coli ATCC® 8739	Bueno	Recuperación ±30% T0 en TSA
Listeria monocytogenes ATCC® 13932	Bueno	Recuperación ±30% T0 en TSA
Listeria monocytogenes ATCC® 35152	Bueno	Recuperación ±30% T0 en TSA
Escherichia coli ATCC® 8739	Bueno	Pre-enriquecimiento 36 ºC±2 (18±2h)
Salmonella typhimurium ATCC® 14028	Bueno	Pre-enriquecimiento 36 ºC±2 (18±2h)
Salmonella enteritidis ATCC® 13076	Bueno	Pre-enriquecimiento 36 ºC±2 (18±2h)

Bibliografia

· ATLAS, R.M. & L.C. PARKS (1993) Handbook of Microbiological Media. CRC Press, Inc. London.
· 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 (2001) Milk and milk products. Detection of Salmonella spp.
· ISO 6887-1 (1999) Microbiology of food and animal feeding stuffs - Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination. Part 1: General rules for the preparation of the initial suspension and decimal dilutions.
· ISO 6887-2 (2003) Microbiology of food and animal feeding stuffs - Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination. Part 2: Specific rules for the preparation of meat and meat products.
· ISO 6887-3 (2003) Microbiology of food and animal feeding stuffs - Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination. Part 3: Specific rules for the preparation of fish and fishery products.
· ISO 6887-4 (2003) Microbiology of food and animal feeding stuffs - Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination. Part 4: Specific rules for the preparation of products other than milk and milk products, meat and meat products and fish and fishery products.
· ISO/DIS 6887-5 (2009) Microbiology of food and animal feeding stuffs - Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination. Part 5: Specific rules for the preparation of milk and milk products.
· ISO 8261 (2001) Milk and milk products. General guidance for the preparation of test samples for microbiological examination.
. ISO 11133:2014/ Adm 1:2018. Microbiology of food, animal feed and water. Preparation, production, storage and performance testing of culture media.
· ISO 21528-1:2017 Standard. Microbiology of food chain - Horizontal methods for the detection and enumeration of Enterobacteriaceae - Part 1: Detection of Enterobacteriaceae.
· ISO. Norma 21528-2 (2017) Microbiology of the food chain – Horizontal methods for the detection and enumeration of Enterobacteriaceae. – Part 2: Colony–count method.
· ISO 22964 (2017) Microbiology of the food chain.- Horizontal method for the detection of Cronobacter spp
· PASCUAL ANDERSON, Mª R. (1992) Microbiología Alimentaria. Díaz de Santos, S.A. Madrid.

Almacenamiento

Solo para uso de laboratorio. Mantener bien cerrado, al resguardo de la luz, en lugar fresco y seco (entre 4ºC y 30 ºC).