Referencia: DSHB3080 **A.B.E. - Ficha Técnica**

Producto: **Listeria UVM II Selective Suppl.**

Especificación

Suplemento selectivo estéril para enriquecimiento secundario de *Listeria spp.*

Presentación

	Encajado	Caducidad	Almacenamiento
10 Viales liofilizados Vial con: 3 ± 0.1 g	1 caja con 10 viales de vidrio de 23x60 mm, con tapón de plástico. Etiquetados.	49 meses	2-25 ºC

Composición

Composición (g/vial):

Ac. Nadilixico, sal sódica.....0.0100
Acriflavina.....0.0125

Reconstituir el vial liofilizado añadiendo:

Agua destilada estéril.....6 ml

Nota: cada vial es suficiente para completar 500 ml de medio de enriquecimiento para Listeria.

Descripción/Técnica

Descripción:
Añadir este suplemento al medio base para *Listeria* (Fraser o UVMII) para obtener un crecimiento selectivo de 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 (UVM II), esterilizado y atemperado a 50ºC. Distribuir en tubos o frascos e incocular la muestra
Incubar los recipientes en atmósfera aerobia a 35 ± 2 ° C por 24-48h.
Los tiempos de incubación y temperaturas pueden variar según las normativas o muestras .
Después de la incubación, el aislamiento se lleva a cabo en el agar selectivo Oxford o cualquier otro agar selectivo para Listeria spp, las colonias que presenten ennegrecimiento , por la hidrolisis de la esculina, son cepas típicas de Listeria.

Control de Calidad

Control Físico/Químico

Color : Anaranjado pH: a 25ºC

Control de Fertilidad

Rehidratar 1 vial como se indica en COMPOSITION; agitar y disolver completamente.

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 35ºC ± 2 ºC, lectura a las 24-48 horas

Microorganismo	Desarrollo
Escherichia coli ATCC® 8739, WDCM 00012 (1)	Inhibido. Confirmado en TSA a 37ºC±1 lectura 24 ± 3h.
Enterococcus faecalis ATCC® 19433, WDCM 00009 (2)	Escaso
Listeria monocytogenes ATCC® 13932 + (1) + (2)	> 10 UFC. Coln. azul-verdoso. Halo opaco (A. Ottaviani Agosti)
Listeria monocytogenes ATCC® 35152 + (1) + (2)	> 10 UFC. Coln. azul-verdoso. Halo opaco (A. Ottaviani Agosti)

Control de Esterilidad

Añadir 5 ml de muestra a:
100 ml TSB y 100 ml Tioglicolato.
Incubación 48 h a 30-35ºC y 48 h a 20-25 ºC: SIN CRECIMIENTO

Bibliografia

· 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.