Referencia: DSHB3065 **A.B.E. - Ficha Técnica**

Producto: **Polymyxin B Selective Supplement**

Especificación

Suplemento selectivo estéril para el aislamiento y enumeración de *Bacillus cereus* en muestras de alimentos.

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 (UI /vial):

Polimixina B sulfato.....50.000 UI
Excipiente (cantidad suficiente)

Reconstituir el vial liofilizado
con la adición :
Agua destilada estéril..... 6 ml

NOTA: cada vial es suficiente para suplementar 500 ml de Bacillus cereus agar base.

Descripción/Técnica

Descripción:
Este suplemento esta recomendado para añadir a los medios Agar Bacillus Cereus (PEMBA o MYP).
Estos medios permiten una facil detección de *Bacillus cereus* en alimentos presumiblemente contaminados. En el medio MYP, Bacillus cereus crece en colonias de color rosa muy típicas y permite una identificación rápida macroscópica. En el medio PEMBA las colonias son azules, pero en ambos casos se pone de manifiesto el característico halo de la lecitinasa.

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 el diluyente estéril en condiciones asépticas y agregarlo a 450 ml de agar base previamente fundido y enfriado a 50 ° C, Suplementar también con 50-100 ml de emulsión de huevo estéril, según ISO.
Verter el medio completo en placas de Petri y, una vez solidificado sobre una superficie plana, sembrar en la superficie por aislamiento en estría, o por el método de espiral.
Las placas se incuban en atmósfera aerobia a 30 o 37 ± 1 ° C por 24-48h, según ISO.
Los tiempos de incubación más largos que las temperaturas de incubación antes mencionados o diferentes pueden darse , según normativa o requerimientos.
Después de la incubación, las colonias son presuntivamente *Bacillus cereus*, que debe ser confirmado con más pruebas microbiológicas y/o bioquímicas.

Control de Calidad

Control Físico/Químico

Color : Blanco grisaceo pH: a 25ºC

Control de Fertilidad

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

Distribuir el medio completo, una vez enfriado a 50ºC, en placas.

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

Aerobiosis. Incubación a 30 ± 1 ºC, lectura a las 24 ±3h - 44 ±4h
Control microbiológico según normativa ISO 11133:2014/ A1:2018.

Microorganismo	Desarrollo
Bacillus cereus ATCC® 11778, WDCM 00001	Bueno
Escherichia coli ATCC® 25922, WDCM 00013	Inhibido
Bacillus subtilis ATCC® 6633, WDCM 00003	Colonias amarillas sin halo de precipitación

Control de Esterilidad

Añadir 5 mL de muestra a 100 mL de TSB y a 100 mL de Tioglicolato.
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. PARKS (1993) Handbook of Microbiological Media. CRC Press. London.

· CORRY, J.E.L., G.D.W. CURTIS & R.M. BAIRD. (2003) Handbook of Culture Media for Food Microbiology. Elsevier Sci. B.V. Amsterdam. The Netherlands.

· DOWNES, F.P. & K. ITO (2001) Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 4th ed. APHA. Washington DC. USA.

· FIL-IDF 181:1998 Provisional Int. Standard. Dried Milk Products. Enumeration of *Bacillus cereus*.- Most probable number technique.

· ISO 7932 Standard (2004) 3rd ed. Microbiology of food and animal feeding stuffs. Horizontal method for the enumeration of presumptive *Bacillus cereus*. Colony count technique at 30ºC.

. ISO 11133:2014/ Adm 1:2018. Microbiology of food, animal feed and water. Preparation, production, storage and performance testing of culture media.

· ISO 21871 Standard (2006) Microbiology of food and animal feeding stuffs.- Horizontal method for the determination of low numbers of presumptive *Bacillus cereus*.- Most probable number technique and detection method.

· MOSSEL, D.A.A., KOOPMAN. M.J. & JONGERIUS, E. (1967) Enumeration of *Bacillus cereus* in foods. Appl. Microbiol. 15:650-653.

· PASCUAL ANDERSON, Mª.Rª (1992) Microbiología Alimentaria. Díaz de Santos, S.A. Madrid.