

## FICHA TÉCNICA MANITOL-YEMA DE HUEVO-POLIMIXINA (MYP-MOSSEL)

### USO

Medio selectivo para el aislamiento y enumeración de *Bacillus cereus*.

### FUNDAMENTO

*Bacillus cereus* es un medio utilizado con suplementos para la detección selectiva de *Bacillus cereus* en alimentos. El medio completo cumple sobre la base de la resistencia a la polimixina, la capacidad de fermentar manitol y la producción de lecitinasa.

La formulación de Mossel hace que este medio sea lo suficientemente selectivo para detectar incluso pequeñas cantidades de células y esporas de *Bacillus cereus* en el presencia de grandes cantidades de otros contaminantes. Por lo tanto, también es adecuado para el examen de muestras de heces.

La digestión enzimática de caseína y extracto de carne proporciona aminoácidos, nitrógeno, carbono, vitaminas y minerales. El manitol es el carbohidrato fermentable. El cloruro de sodio mantiene el equilibrio osmótico del medio. El rojo fenol es el indicador de pH. El agar es el agente solidificante. La emulsión de yema de huevo se agrega al medio para determinar la actividad de la lecitinasa, mientras que el suplemento de *Bacillus cereus* que contiene Polymyxin B, se incorpora para conferir selectividad.

### FORMULA

Digestión enzimática de caseína	10 g.
Extracto de carne	1 g.
D- manitol	10 g.
Cloruro de sodio	10 g.
Rojo fenol	0.025 g.
Agar	14 g.
Polimixina B Emulsión de yema de huevo	
Agua purificada	1 L
pH	7.2±0.2

## CONTROL DE CALIDAD

Parámetro	Cepa Control	Desarrollo
Productividad	<i>Bacillus cereus</i> ATCC 10876	Colonia color rosa, rodeada por un halo opaco de precipitación.

## INSTRUCCIONES DE USO

Medio listo para usar.

## CARACTERISTICA FISICAS

Medio preparado color rosa.

## ALMACENAMIENTO

Almacenar entre 2°C y 8°C. Duración 4 meses.

## PRESENTACION

Placas Petri, caja 20 unidades.