

FICHA TÉCNICA AGAR LACTOSA TTC CON TERGITOL 7

USO

Medio recomendado para la determinación del número de coliformes y presunción de *Escherichia coli* en aguas potables y envasadas por el método de filtración de membrana.

FUNDAMENTO

La fermentación de la lactosa se pone de manifiesto por el viraje del azul de bromotimol, las colonias lactosa positivas tienen un halo amarillo, mientras que las lactosa negativas presentan un halo azulado. El sulfato de sodio heptadecilsulfato (Tergitol 7) y el TTC inhiben la mayoría de las bacterias Gram positivas. La adición del TTC permite una sospecha precoz de la presencia de *Escherichia coli*.

Cuentan como bacterias lactosa-positiva todas las colonias características, sin tomar en consideración el tamaño, que presentan un desarrollo de color amarillo del medio bajo la membrana.

FORMULA

Azul de bromotimol	0.05 g
Extracto de carne	5 g
Extracto de levadura	6 g
Lactosa	20 g
Peptona de carne	10 g
Tergitol 7	0.1 g
Agar	15 g
Agua purificada	1 L
pH	7.2±0.2

*Cloruro tetrazolio 2,3,5 trifenil 2H 0.05 %, solución.

CONTROL DE CALIDAD

Parámetro	Cepa Control	Desarrollo
Productividad	<i>Escherichia coli</i> ATCC 35218	Colonia color amarillo en la parte central por debajo de la membrana.

INSTRUCCIONES DE USO

Medio listo para usar.

CARACTERISTICA FISICAS

Medio preparado color verde.

ALMACENAMIENTO

Almacenar entre 2°C y 8°C. Duración 4 meses. Mantener en oscuridad.

PRESENTACION

Placas Petri, caja 20 unidades.