

FICHA TÉCNICA AGAR VERDE BRILLANTE ROJO DE FENOL LACTOSA**SACAROSA MODIFICADO****USO**

Medio de enriquecimiento altamente selectivo para el aislamiento de *Salmonella spp.*, excepto *Salmonella typhi* y *Salmonella para-typhi* a partir de muestras clínicas, alimentos, y otros materiales de importancia sanitaria.

FUNDAMENTO

Desarrollado por Kristensen, Lester y Jurgens en 1925 y modificado por Kauffmann. En el medio de cultivo, la pluripeptona y el extracto de levadura, constituyen la fuente de nitrógeno, vitaminas y minerales. La lactosa y la sacarosa son los hidratos de carbono fermentables, el rojo fenol es el indicador de pH, que vira al amarillo cuando hay producción de ácido a partir de la fermentación de azúcares, el cloruro de sodio mantiene el balance osmótico, y el verde brillante actúa como agente selectivo que inhibe fundamentalmente el desarrollo de flora Gram positiva y de algunos microorganismos Gram negativos. El agar es el agente solidificante. Es de un valor excepcional cuando se investiga un gran número de muestras de heces o alimentos, por su alta capacidad de diferenciación de las colonias sospechosas

FORMULA

Peptona de carne	10 g
Extracto de levadura	8 g
Hidrógeno de fosfato disódico	1 g
Dihidrógeno fosfato sódico	0,6 g
Lactosa	10 g
Sacarosa	10 g
Rojo de fenol	0,09 g
Verde brillante	0,0047 g
Agar	12 g
Agua purificada	1 L
pH	6.9±0.1

CONTROL DE CALIDAD

Parámetro	Cepa Control	Desarrollo
Productividad	<i>Salmonella Typhimurium</i> ATCC 14028	Colonia color rosa translúcido con halo rojo luminoso, sobre un medio de cultivo que vira a rojo.

INSTRUCCIONES DE USO

Medio listo para usar.

CARACTERISTICA FISICAS

Medio preparado color naranja marrón.

ALMACENAMIENTO

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

PRESENTACION

Placas Petri, caja 20 unidades.