

FICHA TÉCNICA AGAR SALMONELLA SHIGELLA

USO

Se emplea para el aislamiento de *Salmonella* y *Shigella* a partir de muestras de productos alimenticios u otros que pudieran contener estos gérmenes. Se trata de un medio altamente selectivo.

FUNDAMENTO

Por la presencia de las sales biliares, verde brillante y citrato se consigue la inhibición de las bacterias Gram positivas. Por el mismo citrato conjuntamente con el tiosulfato se frena notablemente el desarrollo de coliformes y proteus que podrían acabar cubriendo todo el cultivo. Las bacterias que no fermentan la lactosa dan colonias incoloras, mientras que las que fermentan hacen virar el rojo neutro por la producción de ácido y quedan claramente diferenciadas. También se diferencian los microorganismos productores de hidrógeno de sulfuro que dan un precipitado negro de sulfuro de hierro III, que se observa en el centro de la colonia. La peptona y el extracto de carne son aportes nutritivos suficientes para estas especies patógenas, aunque algunas *Shigellas* muy exigentes se desarrollan lentamente.

FORMULA

Extracto de carne	5 g
Lactosa	10 g
Rojo neutro	0.025 g
Citrato trisodio	8.5 g
Verde brillante	0.00033 g
Citrato de hierro III	1 g
Peptona	5 g
Sales biliares	8.5 g
Tiosulfato de sodio	8.5 g
Agar	13.5 g
Agua purificada	1 L
pH	7.0±0.2

CONTROL DE CALIDAD

Parámetro	Cepa Control	Desarrollo
Productividad	<i>Salmonella Typhimurium</i> ATCC 14028	Colonia color incolora con centro negro

INSTRUCCIONES DE USO

Medio listo para usar.

CARACTERISTICA FISICAS

Medio preparado color rojo.

ALMACENAMIENTO

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

PRESENTACION

Placas Petri, caja 20 unidades.