

FICHA TÉCNICA CALDO FRASER

USO

Para el aislamiento primario o secundario de *Listeria spp* de muestras alimenticias o medioambientales.

FUNDAMENTO

Una característica de todas las especies de *Listeria* es su capacidad para hidrolizar la esculina a esculineta. La esculineta genera un complejo de color negro al reaccionar con los iones de hierro presentes en la fórmula, que se hace visible al producirse un oscurecimiento del caldo inoculado con muestras presuntamente positivas una vez producida la incubación. La incorporación del cloruro de litio en el medio permite inhibir el crecimiento de aquellos microorganismos acompañantes al igual que *Listeria* hidrolizan la esculina, como es el caso de los *Enterococcus*. La adición del ácido nalidíxico y el citrato de amonio, a través de la incorporación de los suplementos, hace al medio muy adecuado para mantener la recuperación de *Listeria monocytogenes*.

FORMULA

Peptona de carne (digestato péptico de tejido animal)	5 g
Triptona (digestato péptico de caseína)	5 g
Extracto de carne	5 g
Extracto de levadura	5 g
Cloruro sódico	20 g
Fosfato de hidrógeno disódico dihidrato	12 g
Fosfato de dihidrógeno dihidrato	1.35 g
Esculina	1 g
Cloruro de litio	3 g
Sal sódica de ácido nalidíxico	0.02 g
Acriflavina	0.025 g
Cloruro de litio	3 g
Citrato amónico de hierro III al 5%	
Agua purificada	1 L
pH	7.2±0.2

CONTROL DE CALIDAD

Parámetro	Cepa Control	Desarrollo
Productividad	<i>Listeria monocytogenes</i> ATCC19111	Satisfactorio

INSTRUCCIONES DE USO

Medio listo para usar

CARACTERISTICA FISICAS

Medio preparado color café.

ALMACENAMIENTO

Almacenar entre 2°C y 20°C. Duración 4 meses.

PRESENTACION

Tubos 10 ml , caja de 20 unidades.