

Caldo selenito 3 mL

632299 Caja con 30 tubos con 3 mL de caldo listo para su uso.

Medio de enriquecimiento previo al cultivo y aislamiento de *Salmonella*.

El crecimiento y aislamiento de *Salmonella* en alimentos y otras muestras puede ser suprimido por procedimientos de procesamiento de alimentos, incluyendo la exposición a temperaturas bajas y/o altas, secado, radiación, conservantes o desinfectantes. Junto con los procedimientos de procesamiento severos, los organismos *Salmonella* pueden estar compitiendo con otras bacterias en la misma muestra. Los medios de enriquecimiento primario y secundario (selectivo) se utilizan para nutrir las células lesionadas o estresadas, mientras inhiben los organismos que molestan. El caldo selenito cistina se basa en la fórmula del caldo selenito descrita por Leifson, con la adición de cistina.

Tubo de vidrio de Ø 12 mm, altura 120 mm y tapón doble click (ideal para incubar sin derrames y con penetración de oxígeno).



Composición (g / L):

Peptona de caseína	5,0
Lactosa	4,0
Selenito de sodio	4,0
L-cistina	0,01
Tampón de fosfato	10,0

pH: 7,0 ± 0,2.

Preparado conforme especificaciones del fabricante, norma ISO 9001:2015, ISO 13485:2016 y según ISO 11133:2014.

Conservar en un lugar fresco y seco de 8 a 12°C hasta la fecha de vencimiento. No congelar. Durante el transporte (72 hrs), conservar fresco de 5 a 25°C.

Control de calidad según especificaciones del Standard ISO 11133:2014. Resultados esperados de 18 a 24 hrs de incubación a 35 ± 2 °C en aerobiosis.

Funcionalidad cualitativa

Cepa control	ATCC	Desarrollo	% de recup.	Agar MaConkey	
				Color colonia	Color medio
<i>E. coli</i>	25922	Escaso	-	Roja	Rojo
<i>S. typhimurium</i>	14028	Bueno	> 65%	Incolora	Amarillo
<i>S. sonnei</i>	11060	Bueno	> 60%	Incolora	Amarillo
<i>S. typhi</i>	6539	Bueno	> 65%	Incolora	Amarillo
<i>S. choleraesuis</i>	12011	Bueno	> 65%	Incolora	Amarillo

Control de esterilidad

No hubo desarrollo hasta las 48 h de incubación